

Frinsa lanza su nuevo club de fidelización

Frinsa, uno de los mayores fabricantes europeos de tónidos y mariscos en conserva, lanzaba su nuevo programa de fidelización para particulares Frinsa+, un programa totalmente digitalizado que funciona por acumulación de puntos y se estructura en dos niveles con distintas ventajas: Frinsa+ Azul y Frinsa+ Oro

El pasado mes de marzo, Frinsa, uno de los mayores fabricantes europeos de tónidos y mariscos en conserva, lanzaba su nuevo programa de fidelización para particulares Frinsa+. Se trata de un espacio diseñado especialmente para potenciar la Cultura Conservera y donde sus miembros podrán disfrutar de numerosas ventajas, que van desde descuentos en compras hasta sorteos de viajes a Galicia y más experiencias gastronómicas exclusivas.

Frinsa+ es un programa totalmente digitalizado que funciona por acumulación de puntos y se estructura en dos niveles con distintas ventajas: Frinsa+ Azul y Frinsa+ Oro.

¿Qué ventajas aporta cada nivel?

Frinsa+ Azul es el nivel básico al que se accede por haber realizado una compra y/o al registrarse como usuario de la web. Mientras se esté en este nivel, se tiene acceso a un descuento de 5€ por cada 100 puntos acumulados en pedidos superiores a 40€, pero también se puede optar por acumular los puntos hasta llegar al nivel Oro una vez alcanzados los 1.000.

En Frinsa+ Oro es donde se desarrolla realmente el concepto de Cultura Conservera ya que, aunque se puede disfrutar directamente de beneficios en compras como un 15% de descuento o acceso preferente a productos con pocas existencias, también se tiene acceso a productos privados que no están a la venta abierta, un regalo de cumpleaños, acceso exclusivo a nuevos lanzamientos, ediciones limitadas y merchandising de Frinsa. Como guinda del pastel, el nivel Frinsa+ Oro también permite disfrutar de experiencias tales como asistir a catas y degustaciones, participar en sorteos de viajes a Galicia, acudir a restaurantes y bares con descuento o conseguir entradas para ferias y eventos gastronómicos.

¿Cómo se adquieren los puntos?

Existen 3 formas distintas de acumular puntos en Frinsa+: por compras, por logros y por actividades. Por cada compra realizada, se acumularán tantos puntos como euros tenga el importe de la compra, es decir, si la compra es de 50€ se acumularán 50 puntos. Por logros, se pueden conseguir al invitar a amigos a registrarse en Frinsa.es, por las compras de estos invitados (100 puntos para el anfitrión y 25 para el invitado) y por la fecha de cumpleaños. Por último, también se pueden adquirir puntos por actividades como enviar valoraciones de las conservas consumidas o por visitas recurrentes a la web.

¿Cómo registrarse?

Para formar parte de Frinsa+, solo hay que acceder a la página web de Frinsa y registrarse en la sección habilitada para el programa. Con la primera compra, se acumularán los puntos automáticamente y se comunicará vía email. Este programa solo está disponible, por el momento, en

la tienda online de Frinsa con vistas a introducirlo en las tiendas físicas de la marca.

Sobre Frinsa

Grupo Frinsa es uno de los mayores fabricantes europeos de tónidos y mariscos en conserva, con sede central en Ribeira (Galicia – España). El principal objetivo de la compañía es la producción de conservas de máxima calidad, focalizando esfuerzos en dar respuesta a las expectativas de los clientes de un modo sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Por ello, dispone en sus fábricas de conservas de las más importantes certificaciones en materia de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad de los recursos pesqueros.

Dentro del conglomerado, Frinsa se posiciona como la marca premium y ofrece un exclusivo surtido de productos de máxima calidad, con una imagen contemporánea e inconfundible como son los Mariscos de las Rías Gallegas, Ventresca y Bonito del Norte procedente de la Costera del Cantábrico, pulpo o bacalao, entre otros. Además, comercializa la gama premium Proteína Natural, su propuesta más saludable: conservas de pescado y carne elaboradas mediante un proceso exclusivo de enlatado en crudo de atún claro, bonito del Norte, salmón, merluza, pechuga de pollo y pechuga de pavo.

Todos sus productos se comercializan en establecimientos especializados, tiendas gourmet, en las propias tiendas físicas de FRINSA LA CONSERVERA (localizadas en Madrid, Valencia, Bilbao, Alicante, Ribeira, Murcia, A Coruña, Santiago, Vitoria y Málaga), así como en su tienda online.

Datos de contacto:

Comunicación Frinsa

649111233

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>