



# SAUMON et TRUITE fumés d'exception Exceptional smoked SALMON and TROUT

## NOS SOCIÉTÉS | OUR COMPANIES

Notre stratégie : Les **marchés de niche** et les **niches de marché** !  
Our strategy: **Niche markets** and **market niches**!

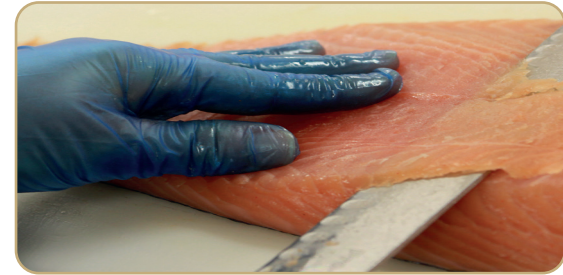


Poissons fumés tranchés main, truite fumée, cœurs de saumon fumé  
Hand-sliced smoked fish, smoked trout, and smoked salmon heart



Poissons fumés et spécialités artisanales  
Smoked fish and hand-crafted specialities

## PRODUCTION DE SAUMON ET TRUITE FUMES dans notre usine PRODUCTION OF SMOKED SALMON AND TROUT in our plant



Nous proposons une large gamme de produits fabriqués **traditionnellement** (salage manuel au sel sec et fumage aux copeaux de hêtre). Nous nous approvisionnons auprès des meilleures fermes d'élevage en **Norvège** et en **Ecosse**, et également en **saumons sauvages pêchés en Alaska**.

Présentés **entiers (non tranchés), tranchés frais à la machine ou délicatement tranchés à la main** par nos experts en tranchage, nous proposons des conditionnements adaptés à tous les métiers allant de la plaque traiteur pour le libre-service aux filets de 600 g à plus de 2 kg.

Notre souplesse de PME nous permet aussi de nous adapter à vos standards et à tous vos projets de développements. Leader des **cœurs de saumon fumé**, découvrez également notre large gamme de conditionnements et de recettes gourmandes et originales.

We offer you a wide range of **traditionally** produced products (manually dry salted and smoked on beech). Our basic raw material comes only from the best **Norwegian** and **Scottish** fish farms, but we also have **wild salmon from Alaska**.

Available **uncut, fresh machine-cut or delicately hand-cut** by our craftsmen, we can offer our products in various packages ranging from full sides (0.600 to 2kg+) for the food service to caterer plates from 100g to 1kg more retail oriented.

With the flexibility of a PME we can include your standards into our R&D and develop a tailor-made concept. We have become the absolute leader of **smoked Royal salmon** loin and invite you to discover our extensive range of original and gastronomic flavors in different versions of this "Niche products".

## PARTENARIAT LITUANIE - ESTONIE - POLOGNE | PARTNERSHIP WITH LITHUANIA - ESTONIA - POLAND

Grâce à notre partenariat de longue date avec les leaders européens du saumon fumé, nous proposons des saumons bénéficiant d'un **rapport qualité/prix très performant** destinés tant aux rayons libre-service de la grande distribution qu'à la clientèle des professionnels en RHD, avec des conditionnements adaptés à chaque métier.

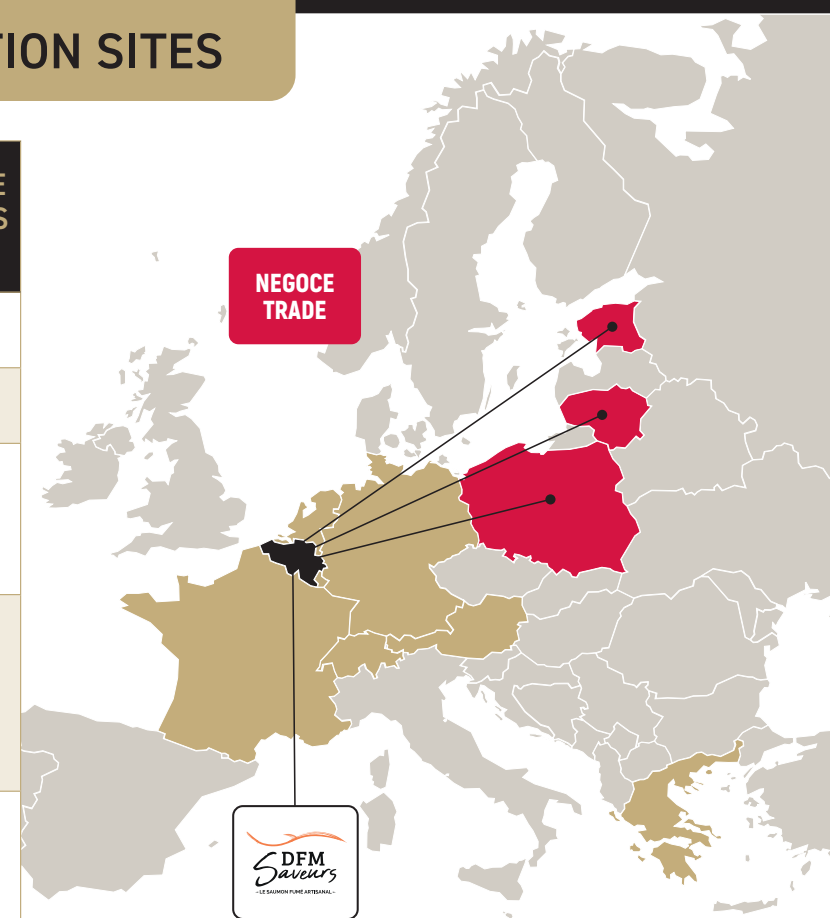
Thanks to our long-standing partnership with the leaders in smoked salmon industry, we offer smoked salmon with a high-performance **price/quality ratio** for both retailers shelves and customers of the catering market, suited to each profession.



# SITES DE PRODUCTION | PRODUCTION SITES

	<b>DFM SAVEURS (Belgium)</b>
<b>Certification - Certification</b>	IFS - ASC - BIO - MSC
<b>Superficie Area</b>	3250 m <sup>2</sup>
<b>Origine produits (saumon et truite) Products origin (salmon and trout)</b>	Norvège, Ecosse, Alaska, Islande... Norway, Scotland, Alaska, Iceland...
<b>Découpes Cutting</b>	Main, machine, longues tranches, émincés, cœur, dés... - Hand /machine slices, long slices, vertical cutting, royal fillet, cubes...
<b>Réseau de distribution Distribution network</b>	GMS - RHD - FoodService / Retail market - FoodService - Cash & Carry

	<b>PARTENAIRES NEGOCE - TRADING PARTNERS (Lithuania)</b>
<b>Certification - Certification</b>	IFS - BRC - BIO - MSC - Global Gap
<b>Pays d'origine Countries of origin</b>	Lituanie - Estonie - Pologne Lithuania - Estonia - Poland
<b>Origine produits (saumon et truite) Products origin (salmon and trout)</b>	Norvège, Alaska et Ecosse Norway, Alaska and Scotland
<b>Découpes Cutting</b>	Machine, longues tranches, dés... - Machine sliced, long slices, cubes...
<b>Réseau de distribution Distribution network</b>	GMS - RHD - FoodService / Retail market - FoodService - Cash & Carry



## HISTORIQUE | HISTORY

Création de Vendsysssel au Danemark et lancement d'une gamme de saumon fumé artisanal.  
Vendsysssel's creation in Denmark and the launch of a range of artisanal salmon.

1883

Installation de Vendsysssel en Belgique.  
Installation of Vendsysssel in Belgium.

1929

Création de Salm Invest, avec Jean Victor artisan saurisseur.  
Salm Invest creation, with Jean Victor, artisan smoker.

1996

Entrée de Florifood dans le capital de Salm Invest. Regroupement au sein de Salm Invest de plusieurs saurisséries artisanales (Royal Salmon, Prestige, Vendsysssel,...).  
Entrance of Floriflod in the capital of Salm Invest. Several artisanal smokery meet at Salm Invest (Royal Salmon, Prestige, Vendsysssel,...).

2005

Rencontre avec Norvelita en Lituanie dans le cadre d'une visite du Roi des Belges. Démarrage d'un partenariat exclusif pour le Benelux et la France.  
Meeting with Norvelita in Lithuania in the framework of a visit by the King of Belgium. Launch of an exclusive partnership for the Benelux and France.

2007

Nouvel entrepôt sur le site de production de Fleurus.  
New warehouse on the production site of Fleurus.

2018

Exit from the Floridienne group and acquisition of DFM Saveurs

2021



2024

Rénovation de l'usine  
Renovation of the factory

# CONTACTS



**Didier HANIN**  
**CEO**  
didier.hanin@cedip.be



**Fabien HANIN**  
**Deputy executive Officer**  
fabien.hanin@vendsyssel.be

## VENTES B2B



**Jean-François FLOCH**  
**Directeur commercial**  
**France**  
jff@vendsyssel.be



**Karel CARE**  
**Senior Account Manager**  
**Benelux & Export**  
karel.care@vendsyssel.be



**Bruno JORIS**  
**Senior Account Manager**  
**France & Netherlands**  
bruno@vendsyssel.be

## VENTES B2C



**Eric BONIVER**  
**Directeur commercial B to C**  
eric@vendsyssel.be



**Bertrand WARZÉE**  
**Merchandiser - Sales Developer**  
bertrand@vendsyssel.be



**Florian DAMINET**  
**Merchandiser - Sales Developer**  
Florian@vendsyssel.be

## ADV & SUPPLY CHAIN



**Zoé MAES**  
**Supply Chain Manager**  
zoe@vendsyssel.be



**Laeticia ROMANO**  
**Sales Assistant**  
laeticia@vendsyssel.be



**Françoise MALRECHAUFFE**  
**Supply Chain Assistant**  
francoise@vendsyssel.be

## QUALITE & INNOVATION QUALITY & INNOVATION



**Emmanuel CHALMAGNE**  
**Quality Manager**  
emmanuel@vendsyssel.be



**Stéphanie REVAT**  
**Quality Assistant**  
stephanie@vendsyssel.be



MAISON  
**Vendsyssel**  
FRANCE



**DFM**  
**Savours**  
- LE SAUMON FUME ARTISANAL -

Rue de l'Avenir 8 - 5140 Sombreffe - Belgique

Tel : +32 71 46 27 37 | info@vendsyssel.be