



# ZERTIFIKAT

## ENERGIEMANAGEMENT

Das Unternehmen

**Willms**

Frische Convenience-Produkte,  
SB-Fleisch,  
Wurst- und Schinkenwaren

**Willms Fleisch GmbH**  
**Felderhoferbrücke 15**  
**53809 Ruppichteroth**

-mit den Standorten gem. Anlage-  
hat für den Geltungsbereich

**Produktion und Verpackung von kurzgereifter Rohwurst,  
Kochpökelerzeugnissen, rohen Convenienceartikeln (z. B. Fleischzubereitungen,  
Hackfleisch, Schweinemett), Brühwurst und gegarten Convenience-Artikeln für  
Großverbraucher und Einzelhandel**

ein Energiemanagementsystem nach

**DIN EN ISO 50001 : 2018**

aufgebaut und in die Praxis umgesetzt.

Die Erfüllung der Normanforderungen wurde durch ein Energieaudit festgestellt.

Alle Energiemengen des Unternehmens werden im  
zertifizierten Managementsystem berücksichtigt.

Dieses Zertifikat ist gültig vom 15. Dezember 2020 bis zum 14. Dezember 2023.

## ESC Cert GmbH

Kassel, 21. Dezember 2020

Zertifikat-Nr.: 53809/11-20

Dr. Ralf Rieken

Geschäftsführer der Zertifizierungsgesellschaft

ESC Cert GmbH, Teichstraße 14, D-34130 Kassel



**DAkkS**  
Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-ZM-16089-01-00



# ZERTIFIKAT

## ENERGIEMANAGEMENT

### Anlage

<b>Standort</b>	<b>Geltungsbereich</b>
Willms Fleisch GmbH Felderhoferbrücke 15 53809 Ruppichterath	Produktion und Verpackung von kurzgereifter Rohwurst, Kochpökel-erzeugnissen, rohen Convenienceartikeln (z. B. Fleischzubereitungen, Hackfleisch, Schweinemett), Brühwurst und gegarten Convenience-Artikeln für Großverbraucher und Einzelhandel
Willms Weißwasser GmbH & Co. KG Heinrich-Heine-Str. 80 02943 Weißwasser	Produktion und Verpackung von Brühwurst, Rohwurst, Kochwurst, Hackfleisch (ungewürzt), SB-Fleisch und marinierten Fleischprodukten
Bochumer Fleischhandelsgesellschaft mbH & Co. KG Freudenbergstr. 45k 44809 Bochum	Schlachten von Rindern und Schweinen, Grob- und Feinzerlegung sowie das Verpacken von Rind- und Schweinefleisch
Düringer Fleischkontor Engelbert Stukenborg GmbH & Co. KG Lunestedter Str. 40 27612 Loxstedt	Schlachtung von Schweinen, Zerlegung von Schweinehälften, Verpackung von Teilstücken sowie Standardisierung von Schweinefleischabschnitten