

Wenn es
schmeckt,
sprechen alle
**dieselbe
Sprache.**

Wenn es schmeckt, sprechen alle dieselbe Sprache

Thermische Speisenzubereitung mit RATIONAL

Wir sind der weltweite Markt- und Technologieführer für innovative Lösungen zur thermischen Speisenzubereitung in den Profiküchen der Welt mit einem Marktanteil von rund 50%. Ein wichtiger Erfolgsbaustein ist die kompromisslose Orientierung am Kundennutzen. Unser oberstes Unternehmensziel ist: „Wir bieten den Menschen, die in den Profiküchen der Welt Speisen thermisch zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen.“

Hauptprodukt ist der iCombi Pro, ein Combi-Dämpfer mit intelligenten Garprozessen. Wärme wird durch Dampf und Heißluft übertragen. Die Software steuert den Garprozess selbstständig, bis das Wunschergebnis erreicht ist. Der iCombi Pro ersetzt herkömmliche Gargeräte wie Grill, Herd oder Backofen. Als Komplementärprodukt bietet RATIONAL den iVario an. Er kocht mit Kontakthitze oder in Flüssigkeit und kann weitere traditionelle Gargeräte wie Fritteusen, Kessel oder Kippbratpfannen ersetzen.

Neben unseren leistungsstarken und qualitativ hochwertigen Produktgruppen iCombi und iVario bieten wir ein umfassendes Dienstleistungsangebot während der gesamten Geschäftsbeziehung, das unsere Kunden in die Lage versetzt, ihre Kochsysteme jederzeit in bester Weise zu nutzen. Mit unserer ConnectedCooking-Onlineplattform für Profiköche bieten wir unseren Kunden eine cloudbasierte Vernetzungslösung. Damit können sie ihre Geräte vernetzen, aus der Ferne überwachen, fernsteuern, updaten und Garprogramme übertragen. Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden mit Hygiene-Management Pro weitere kostenpflichtige digitale Anwendungen für die Optimierung ihrer Küchenprozesse. Rund 71% der Umsätze erzielen wir durch unsere multifunktionalen Kochsysteme, den Rest mit Zubehör, Pflegeprodukten, Ersatzteilen und Dienstleistungen.

Unsere Produkte sind ideal für jeden Betrieb geeignet, in dem pro Mahlzeit mindestens 20 warme Speisen zubereitet werden. Unsere Kundenbasis reicht von Restaurants und Hotels über Gemeinschaftsverpflegung, wie Betriebskantinen, Krankenhäuser, Schulen, Universitäten, Militär, Gefängnisse und Seniorenheime, „Ghost Kitchens“ bis hin zu Quick-Service-Restaurants, Caterern, Supermärkten, Back- und Snackshops, Metzgereien und Tankstellen.

Laut unserer Einschätzung liegt das weltweite Marktpotenzial bei rund 4,8 Millionen Kunden, von denen aktuell rund 25% mit Combi-Dämpfern kochen. Die große Mehrheit verwendet noch herkömmliche Garttechnologie. Da der iCombi neben traditioneller Garttechnologie dank seiner Kochintelligenz auch ursprüngliche Combi-Dämpfer ersetzen kann, sehen wir zusätzliches Marktpotenzial. Mit rund 1,6 Millionen potenziellen Kunden schätzen wir aktuell das Gesamtpotenzial für den iVario niedriger ein. Da er erst seit wenigen Jahren auf dem Markt ist, ist der Penetrationsgrad noch sehr niedrig. Die Möglichkeiten für den iVario sind deshalb aus unserer Sicht ähnlich hoch. Das große freie Marktpotenzial ermöglicht es uns, über tiefere Marktdurchdringung und steigenden Ersatzbedarf zu wachsen.

Die Herausforderungen der vergangenen Jahre haben unser Unternehmen und insbesondere unsere Kunden überraschend getroffen. Dadurch sehen wir eine beschleunigte Verschiebung zwischen unseren Kundengruppen (Gemeinschaftsverpflegung, Restaurant mit

Service, Restaurant ohne Service, Einzelhandel). Wir sind heute in der guten Position, unsere Strukturen bereits vor vielen Jahren auf das Geschäft mit unterschiedlichsten Kundengruppen ausgelegt zu haben und jetzt dafür bestens vorbereitet zu sein.

Grundsätzlich sehen wir das Marktpotenzial weiterhin als hoch an. Die Anzahl an Mahlzeiten, die weltweit täglich zubereitet werden müssen, wächst weiterhin. Die Orte, an denen sie zubereitet werden, ändern sich. Viele Megatrends gelten unverändert. Das Bevölkerungswachstum, die Urbanisierung und der steigende Wohlstand in einigen Schwellenländern sind ungebrochen. Die Handelsgastronomie, das Liefergeschäft und die sogenannten Ghost Kitchens erlebten in den vergangenen Jahren einen Zuwachs.

Es ist Teil unserer Unternehmensphilosophie, diese Potenziale organisch zu erschließen. Bei der Erschließung neuer Märkte nehmen wir häufig eine Pionierrolle ein. Daraus resultiert eine steigende Markenbekanntheit. Dies trägt nachhaltig dazu bei, die Weltmarktführerschaft zu festigen und auszubauen. Über eigene Vertriebsgesellschaften und -partner sind wir inzwischen in mehr als 120 Ländern vertreten.

Ein wesentliches Fundament unseres Unternehmenserfolgs ist der Fokus auf die Profiküche, und in der Küche auf deren Herzstück, das Kochen. Durch diese Spezialisierung können wir unseren Kunden immer bessere Lösungen anbieten und ihren Nutzen kontinuierlich erhöhen. Unsere Produkte setzen Maßstäbe hinsichtlich Garintelligenz, Garqualität, Bedienerfreundlichkeit, Ressourceneffizienz und Vernetzungsmöglichkeiten. Mit ihnen kann man grillen, dämpfen, gratinieren, backen, in Gärung bringen, braten, schmoren, simmern, dünsten, pochieren, blanchieren, niedertemperaturgaren, frittieren und noch vieles mehr – also praktisch alle Kochprozesse abbilden. Damit ersetzen sie nahezu alle traditionellen Gargeräte in der Profiküche und überzeugen immer mehr Kunden weltweit.

Der Combi-Dämpfer von RATIONAL wird mittlerweile als eines der wichtigsten Gargeräte in der Profiküche angesehen. Wir werden als innovativer Lösungsanbieter mit qualitativ hochwertigen und zuverlässigen Produkten sowie höchster Servicequalität wahrgenommen. Gemäß unserer Philosophie genießt die Kundenzufriedenheit einen besonders hohen Stellenwert bei RATIONAL. Deshalb sind wir stolz, dass unsere 2022 durchgeführte Kundenzufriedenheitsumfrage erneut sehr gute Ergebnisse lieferte. Mit einem Net-Promoter-Score von 64 verzeichnen wir eine Kundenzufriedenheit, die deutlich über dem Industrie- und Branchenvergleich liegt. Dieses Ergebnis unterstreicht einmal mehr unsere deutlich führende Marktposition. Auch nach der Krise sind unsere Kunden unverändert hochzufrieden und loyal. Mit unseren neuesten Produktinnovationen haben wir unseren Kunden noch mehr Nutzen geschaffen und noch mehr Gründe für den Austausch oder eine Erstbeschaffung geliefert. Gerade in diesen unsicheren Zeiten sind wir stolz, mit der weltweiten Einführung unserer komplett neuen Produktgeneration nochmals neue Maßstäbe zu setzen. Damit steigern wir erneut den Nutzen unserer Kunden.

Ein weiterer wichtiger Erfolgsbaustein ist das Prinzip des „Unternehmers im Unternehmen“ (U.i.U.®). Der U.i.U. arbeitet in seinem Bereich wie ein Unternehmer, trifft selbstständig die notwendigen Entschei-

dungen und übernimmt dafür die Verantwortung. Dabei hat der U.i.U. den Kundennutzen immer im Fokus. Auch im schwierigen Umfeld der vergangenen Jahre haben sich unsere U.i.U. sehr gut auf die neue Situation eingestellt und alles getan, um unseren Kunden auf beste Weise zu helfen. Ende 2022 hatten wir rund 2.400 Beschäftigte, davon über die Hälfte in Deutschland.

Wir nehmen einige Lerneffekte aus den Krisenjahren der jüngeren Vergangenheit mit. Unsere Vertriebs-, Service- und Marketingprozesse haben wir sukzessiv auf digitale Formate umgestellt, um unsere Kunden und Geschäftspartner unter anderem über Webinare, Livestreams und bereitgestellte Videos erreichen und informieren zu können. Diese digitalen Zusatzangebote werden wir weiterhin bereitstellen, auch wenn wir uns freuen, wieder persönlich mit unseren Kunden in Kontakt zu treten. Zudem helfen die Lösungen von RATIONAL, die sich verschärfende Personalknappheit, den höheren Effizienzdruck

und strengere Hygienevorschriften zu bewältigen. Zudem unterstützen wir durch unsere energieeffizienten Kochsysteme unsere Kunden dabei, den hohen Energie- und Lebensmittelpreisen entgegenzutreten.

Ein Ergebnis der hohen Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit ist die positive finanzielle Performance. Dank unserer außerordentlich gesunden Bilanz und guten Liquiditätssituation können wir uns auch in Krisenzeiten um Innovationen und um unsere Kunden, Geschäftspartner und Mitarbeiter kümmern. Unsere Unabhängigkeit, Ausdauer und der Handlungsspielraum bieten uns einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil und sind das Spiegelbild unserer hohen Leistungsbereitschaft. Wir halten weiterhin eine Rückkehr zu Wachstumsraten im hohen einstelligen Bereich bei EBIT-Margen von 24 % bis 25 % sowie eine Eigenkapitalquote von über 70 % und eine Ausschüttungsquote auf Vorkrisenniveau für erreichbar.

Unser Produktportfolio

Höchster Kundennutzen durch einfache Bedienung, beste Garqualität, höchste Effizienz und moderne Vernetzungslösung



Der iCombi®
Der neue Maßstab

Im Mai 2020 haben wir den iCombi Pro und das Basismodell iCombi Classic auf den Markt gebracht. Der iCombi Pro ist ein Combi-Dämpfer mit intelligenten Garpfaden. Die Wärmeübertragung während des Kochens erfolgt durch Dampf, Heißluft oder in Kombination. Die verwendete Software erkennt Größe und Konsistenz der Speisen und definiert selbstständig den optimalen Garpfad. Damit wird das Wunschergebnis immer punktgenau erreicht. Der Koch kann wählen, ob der Garpfad möglichst schnell, energiesparend oder zeitlich optimiert gesteuert wird. Der iProductionManager des iCombi übernimmt dabei die Optimierung von Produktionsabläufen verschiedener Speisen. Der iCombi Pro verfügt über eine 12-minütige automatische Reinigung, die zur Kapazitätserhöhung beiträgt. Weitere Alleinstellungsmerkmale des iCombi sind die hohe Ressourceneffizienz, die einfache Bedienung, die flexible Nutzung und der minimale Reinigungs- und Pflegeaufwand. Dem Koch bleibt dadurch Zeit für das Wesentliche: Kreativität und das Wohl seiner Gäste. Mit sieben Gerätegrößen können wir für jeden Kunden das richtige Produkt anbieten. Der iCombi wird am Hauptsitz in Landsberg am Lech produziert und weltweit vermarktet.



Der iVario®
Die neue Leistungsklasse

Der iVario ist ein multifunktionales Kochsystem. Er gart in Flüssigkeiten oder mit Kontakthitze und ist deutlich schneller als vergleichbare Produkte – und dies mit beträchtlich weniger Energieverbrauch. Damit kann er herkömmliche Gargeräte wie Kipper, Kessel, Fritteusen und Druckgarbränsen ersetzen. Die Garintelligenz steuert vollautomatisch den Garverlauf und passt ihn optimal an die jeweiligen Speisen an. Der Koch wird benachrichtigt, sobald er selbst aktiv werden muss. Nichts kocht über, nichts brennt an. Das patentierte iZoneControl ermöglicht es, beim Kochen mit dem iVario Pro den Tiegelboden in bis zu vier Zonen einzuteilen, um unterschiedliche Speisen zeitgleich mit unterschiedlichen Temperaturen zuzubereiten. Die neue Höhenverstellung verbessert außerdem die Arbeitsergonomie für das Küchenpersonal. Mit den vier verschiedenen Modellen des iVario bieten wir die optimale Lösung für alle Märkte und Kundengruppen an – vom Restaurantbetrieb bis zur Gemeinschaftsverpflegung. Der iVario wird in Wittenheim, Frankreich, hergestellt und seit Juni 2020 in nahezu allen Regionen der Welt vermarktet.



ConnectedCooking
Die innovative Vernetzungslösung

Mit ConnectedCooking bieten wir unseren Kunden ein digitales Küchenmanagement für die Profiküche. Es umfasst eine kostenlose, cloudbasierte Vernetzungslösung. Damit können unsere Kunden ihre Geräte vernetzen, fernsteuern und per Software-Update auf den neuesten Stand bringen sowie Garprogramme übertragen und HACCP-Daten verwalten. Mit über 100.000 Mitgliedern ist ConnectedCooking die größte Onlineplattform für Profiköche. Neu hinzugekommen sind im Jahr 2022 Energieverbrauchswerte im Dashboard. Damit haben Nutzer die Energieverbräuche ihrer

RATIONAL-Combi-Dämpfer im Blick und können Einsparungspotenziale aufdecken. Darüber hinaus bieten wir seit 2020 unseren Kunden mit Hygiene-Management Pro ein kostenpflichtiges Zusatzmodul für ConnectedCooking an. Es beinhaltet erweiterte Softwarefunktionalitäten, die passende Messtechnik (z. B. Temperatursensoren) und begleitende Beratungsleistungen, um Hygiene- und Qualitätsprozesse in größeren Betrieben zu vereinfachen, transparenter zu gestalten und standortübergreifend zu automatisieren. Bei ersten Kunden in den Märkten Deutschland und Österreich konnte Hygiene-Management Pro so bereits für eine höhere Lebensmittelsicherheit sorgen. Die Services richten sich insbesondere an Betriebe, die mehrere Standorte haben und in einer Kettenstruktur organisiert sind.

Wichtige Finanzkennzahlen

in Mio. EUR	2022	2021	Veränderung absolut	Veränderung in %
Umsatz nach Regionen				
Deutschland	125,5	102,5	+23,0	+22
Europa (ohne Deutschland)	439,0	336,8	+102,2	+30
Nordamerika	221,4	140,4	+81,0	+58
Lateinamerika	57,6	35,5	+22,1	+62
Asien	126,0	122,8	+3,2	+3
Übrige Welt	52,9	41,8	+11,1	+27
Auslandsanteil (in %)	88	87	+1	-
Umsatz nach Produktgruppe				
iCombi	894,6	698,4	+196,2	+28
iVario	127,7	81,4	+46,3	+57
Umsatz und Ergebnis				
Umsatzerlöse	1.022,3	779,7	+242,6	+31
Umsatzkosten	457,3	350,5	+106,8	+30
Bruttoergebnis vom Umsatz	565,1	429,3	+135,8	+32
in % der Umsatzerlöse	55,3	55,1	+0,2	-
Vertriebs- und Servicekosten	236,6	187,6	+49,0	+26
Forschungs- und Entwicklungskosten	44,8	45,1	-0,3	-1
Allgemeine Verwaltungskosten	47,0	40,0	+7,0	+18
Ergebnis vor Finanzergebnis und Steuern (EBIT)	237,5	160,1	+77,4	+48
in % der Umsatzerlöse	23,2	20,5	+2,7	-
Ergebnis nach Steuern	185,7	123,7	+62,0	+50
Return on Capital Employed (ROCE)	36,8	27,7	+9,1	-
Bilanz				
Bilanzsumme	899,2	783,8	+115,4	+15
Eigenkapital	676,2	603,3	+72,9	+12
Eigenkapitalquote (in %)	75,2	77,0	-1,8	-
Cashflow				
Cashflow aus laufender Geschäftstätigkeit	160,6	171,7	-11,1	-6
Zahlungswirksame Investitionen	37,2	25,8	+11,4	+44
Freier Cashflow ¹	123,4	145,9	-22,5	-15
Mitarbeiter				
Mitarbeiter zum 31.12.	2.401	2.248	+153	+7
Mitarbeiter (Jahresdurchschnitt)	2.351	2.206	+145	+7
Kennzahlen zur RATIONAL-Aktie				
Gewinn je Aktie (in EUR)	16,33	10,88	+5,45	+50
Aktienkurs zum Geschäftsjahresende ² (in EUR)	555,00	900,40	-345,40	-38
Marktkapitalisierung ^{2,3}	6.310	10.238	-3.928	-38

¹ Cashflow aus laufender Geschäftstätigkeit abzüglich Investitionen

² Xetra

³ zum Bilanzstichtag

Globale Präsenz

Umsatz nach Regionen 2022



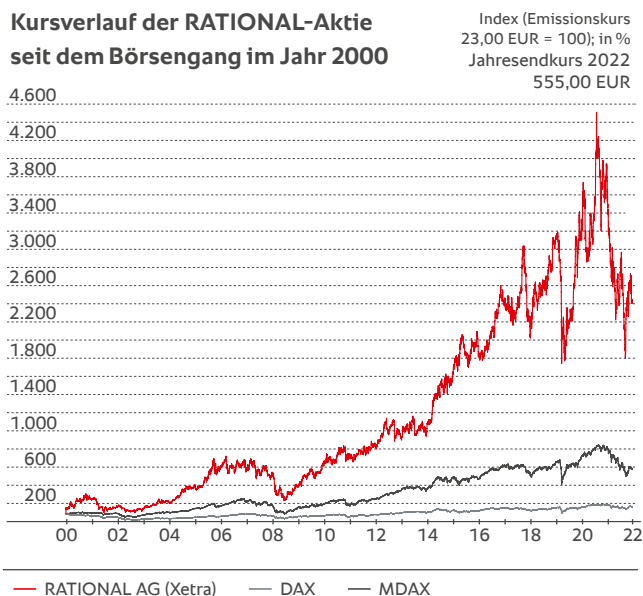
Wichtige Daten zur RATIONAL-Aktie

Kennzahlen

		2022	2021
Höchstkurs der letzten 12 Monate ²	EUR	896,00	1.029,50
Tiefstkurs der letzten 12 Monate ²	EUR	412,40	654,50
Jahresendkurs ²	EUR	555,00	900,40
Marktkapitalisierung ^{1,2}	Mio. EUR	6.310	10.238
Dividendenrendite ³	%	2,4	1,1
Beta-Faktor (1 Jahr) zum 30.12. ⁴		0,9	1,3
Umsatz je Aktie	EUR	89,92	68,58
Kurs-Umsatz-Verhältnis ^{1,3}		6,2	13,1
Ergebnis je Aktie	EUR	16,33	10,88
Kurs-Gewinn-Verhältnis ^{1,3}		34,0	82,8
Cashflow je Aktie	EUR	14,13	15,14
Kurs-Cashflow-Verhältnis ^{1,3}		39,3	59,5

1 Zum Bilanzstichtag 2 Xetra 3 In Relation zum Jahresendkurs
4 In Relation zum MDAX

Kursverlauf der RATIONAL-Aktie seit dem Börsengang im Jahr 2000



Basisdaten der RATIONAL-Aktie

Anzahl der zugelassenen Aktien ⁵	11.370.000
Aktionärsstruktur	Festbesitz 55,2 %, Streubesitz 44,8 %
ISIN	DE0007010803
WKN (Wertpapierkennnummer)	701 080
Börsenkürzel	RAA

5 Stand: 1. März 2023

Finanzkalender 2023

Finanzzahlen und Bilanzpressekonferenz zum Geschäftsjahr 2022	München	28.03.23
Finanzzahlen Q1 2023	Virtuell	04.05.23
Hauptversammlung 2023	Augsburg	10.05.23
Finanzzahlen Halbjahr 2023	Virtuell	03.08.23
Finanzzahlen 9 Monate 2023	Virtuell	07.11.23
RATIONAL-Kapitalmarkttag 2023	Wittenheim (Frankreich)	30.11.23

Vorstand

Dr. Peter Stadelmann, CEO

Dr. Martin Hermann, CTO

Markus Paschmann, CSMO

Jörg Walter, CFO

Peter Wiedemann, COO

Aufsichtsrat

Walter Kurtz, Vorsitzender

Dr. Hans Maerz, Stellvertreter

Dr. Gerd Lintz

Werner Schwind

Erich Baumgärtner

Dr.-Ing. Georg Sick

Dr. Johannes Würbser

Ansprechpartner

Dr. Peter Stadelmann

Vorstandsvorsitzender
Tel. +49 8191 327 3309
ir@rational-online.com

Stefan Arnold

Leiter Investor Relations
Tel. +49 8191 327 2209
ir@rational-online.com

10-Jahres-Übersicht

Kennzahlen

Ertragslage		2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013
Umsatzerlöse Konzern	Mio. EUR	1.022	780	650	844	778	702	613	564	497	461
Auslandsanteil Umsatzerlöse	%	88	87	87	88	88	87	87	87	87	87
Umsatzerlöse Combi-Dämpfer	Mio. EUR	895	698	581	769	712	646	567	529	467	436
Umsatzerlöse Vario	Mio. EUR	128	81	69	75	66	58	47	39	33	28
Bruttoergebnis vom Umsatz ¹	Mio. EUR	565	429	360	498	457	421	379	349	304	281
in % der Umsatzerlöse		55	55	55	59	59	60	62	62	61	61
Ergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen (EBITDA)	Mio. EUR	268	190	136	248	219	199	176	169	154	136
in % der Umsatzerlöse		26	24	21	29	28	28	29	30	31	30
Ergebnis vor Finanzergebnis und Steuern (EBIT)	Mio. EUR	238	160	107	223	205	188	167	160	145	128
in % der Umsatzerlöse		23	21	16	26	26	27	27	28	29	28
Ergebnis nach Steuern	Mio. EUR	186	124	80	172	157	143	127	122	110	97
in % der Umsatzerlöse		18	16	12	20	20	20	21	22	22	21
Ergebnis je Aktie (unverwässert)	EUR	16,33	10,88	7,04	15,09	13,84	12,58	11,18	10,71	9,68	8,55
Eigenkapitalrentabilität (nach Steuern) ²	%	29	22	15	35	36	35	34	37	38	38
Return on Capital Employed (ROCE) ³	%	37	28	20	44	45	43	41	44	45	45
Vermögenslage											
Bilanzsumme	Mio. EUR	899	784	671	699	604	571	540	483	423	377
Eigenkapital	Mio. EUR	676	603	535	517	456	425	397	356	311	269
Eigenkapitalquote	%	75	77	80	74	75	74	74	74	73	71
Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	Mio. EUR	1	2	5	10	12	14	28	28	33	34
Liquide Mittel	Mio. EUR	208	254	256	231	192	267	278	267	225	200
Nettofinanzposition ⁴	Mio. EUR	207	252	251	222	180	253	250	239	193	166
Anlagevermögen	Mio. EUR	222	208	203	191	152	127	102	79	69	61
Investitionen in das Anlagevermögen	Mio. EUR	37	26	31	40	40	43	25	19	17	12
Working Capital ⁵	Mio. EUR	251	170	152	161	150	118	108	99	93	84
in % der Umsatzerlöse		25	22	23	19	19	17	18	17	19	18
Cashflow/Investitionen											
Cashflow aus laufender Geschäftstätigkeit	Mio. EUR	161	172	93	199	144	146	130	143	113	103
Cashflow aus Investitionstätigkeit	Mio. EUR	-82	-84	38	-55	-56	77	-97	-11	-39	-28
Cashflow aus Finanzierungstätigkeit	Mio. EUR	-125	-66	-79	-119	-128	-128	-87	-83	-71	-57
Mitarbeiter											
Anzahl Mitarbeiter zum Geschäftsjahresende		2.401	2.248	2.180	2.258	2.113	1.884	1.713	1.530	1.424	1.341
Aktien											
Aktienkurs zum Geschäftsjahresende ⁶	EUR	555,00	900,40	761,50	717,00	496,00	537,20	424,00	419,90	259,75	241,10
Marktkapitalisierung zum Geschäftsjahresende	Mio. EUR	6.310	10.238	8.658	8.152	5.640	6.108	4.821	4.774	2.953	2.741
Ausschüttung ⁷	Mio. EUR	153	114	55	65	108	125	114	85	77	68
Dividende je Aktie ⁷	EUR	11,00	7,50	4,80	5,70	9,50	8,80	8,00	7,50	6,80	6,00
Sonderdividende je Aktie ⁷	EUR	2,50	2,50	-	-	-	2,20	2,00	-	-	-

1 Seit 2018 Ausweis von Kosten in Zusammenhang mit der Aufstellung und Installation von Geräten in Umsatzkosten, 2017 wurde entsprechend angepasst, bis 2016 in Vertriebs- und Servicekosten

2 Ergebnis nach Steuern im Verhältnis zum durchschnittlichen Eigenkapital des jeweiligen Geschäftsjahres

3 ROCE = EBIT / (Ø Eigenkapital + Ø verzinsliches Fremdkapital + Ø Pensionsrückstellungen)

4 Liquide Mittel abzüglich Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten

5 Summe der Vorräte und Forderungen aus Lieferungen und Leistungen abzüglich Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und erhaltene Anzahlungen

6 Xetra

7 Ausschüttung jeweils im Folgejahr, Dividende 2022 vorbehaltlich der Zustimmung durch die Hauptversammlung 2023