



25 Jahre Börsenerfolg.

Mit Innovation
und Beständigkeit.

28. ordentliche Hauptversammlung der RATIONAL AG
am 14. Mai 2025



Farmer's Breakfast
Wings & Biscuit
\$4.99

Chocolate Croissant
\$1.69

BREAKFAST MEALS

BREAKFAST MEALS

Pecan Butter Tarts
\$1.99

COFFEE

01/31/27 WINNERS AT THIS RESTAURANT

BAKERY FRESH

COLD DRINKS



米氣 mihi 轻食主义 都市



RATIONAL
Combi Pro steam

RATIONAL
Combi Pro steam

毛巾存放处



iHexagon.

Boost your Business.

Connected Cooking – Vorteile durch Digitalisierung

100.000 vernetzte RATIONAL-Kochsysteme – ein großer Meilenstein!

Cantina Charlotta

dean & david

Nando´s

Gategourmet / COBB & CO. /
Genusshotel Wenisch

#1: Zeit & Geld sparen

#2: Arbeitsabläufe vereinfachen

#3: Alles unter Kontrolle

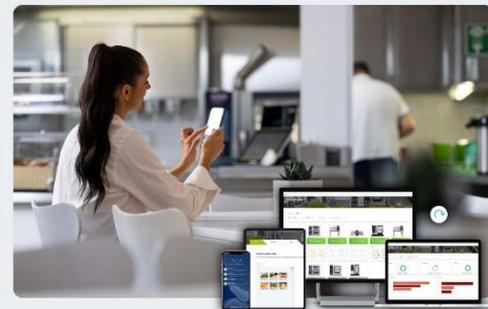
#4: Gemeinschaft

Energieverschwendung
erkennen und vermeiden

Sehr einfach, sehr intuitiv, schnell
zu lernen

Direkter Zugriff auf alle HACCP-Daten

Genießen Sie die Digitalisierung in
der Küche gemeinsam



Die Heimat des iVario

Wittenheim, Frankreich

Eröffnung des neuen Werks

Der erste Umzug im Frühjahr 2024 beinhaltete:

- › das innovative Kundencenter
- › Büros für rund 100 U.i.U.
- › ein modernes Betriebsrestaurant



Umzug der Produktion

mit einer Kapazität von 25.000 iVario pro Jahr im zweiten Halbjahr 2025 erwartet.



Road to China

Ein Kombidämpfer speziell für den chinesischen Markt

Was bisher geschah

- › Modernisierung und Ausbau der Räumlichkeiten
- › Ausstattung mit Produktionsmaschinen wie Stanzlasern
- › Entwicklung des Kochsystems inkl. intensiven Tests



Wir wollen ein Unternehmen sein,
von dem die Menschen möchten,
dass es uns gibt.



Combi-Steamer CD 101

An energy-saving top steamer

with a giant capacity for vegetables, potatoes, pasta and rice . . .

An adaptable Combi-Steamer for product-specific preparation:
searing and steaming . . .
A hot air machine for grilling, baking and roasting . . .



The superior capacity of the CD 101: steaming - braising - roasting - baking - grilling - gratinating. Separately or in combination. Or in whatever sequence desired.

The Combi-Steamer CD 101 is a technical first creating new standards in kitchen engineering. Patents are pending for its outstanding features.

The solid workmanship is a tradition of RATIONAL quality. The entire machine is made of stainless steel.

The temperature in the hot air range up to 250° C is infinitely variable.

The controls of the CD 101 are easy to survey, simple and safe.

Cleaning now means just that: spray in the cleaner, turn on the automatic cleaning and wipe it out. The CD 101 is self-cleaning at the push of a button - no matter how tough the stains.

The CD 101 is clearly superior in engineering, function and capacity to the usual hot air appliances with water bath or water injection. A built-in steam generator supplies concentrated and hygienic fresh steam as the most important prerequisite for a large hourly output, shortest cooking time and above average quality of food.

The trays may be combined as occasion demands.

Pressureless steam generation in its own generator combined with perfect forced air engineering ensures, in addition to an uncomplicated and sturdy engineering, an immediate readiness and gentle preparation.

The CD 101 does not waste one penny of energy: a sensitive control system adapts its energy needs to the respective quantity of food.

The cooking process of the CD 101 may be individually controlled at any time: according to your personal talent, to regional specialties and to specific groups.

Using the cooking methods "Steaming" and "Hot Air" at the same time allows a direct processing from the freezer to the plate.

Seasoning is without problems for deep-frozen and fresh foods. There is a good rendering of stock which allows for the preparation of delicious sauces for vegetables and meats.

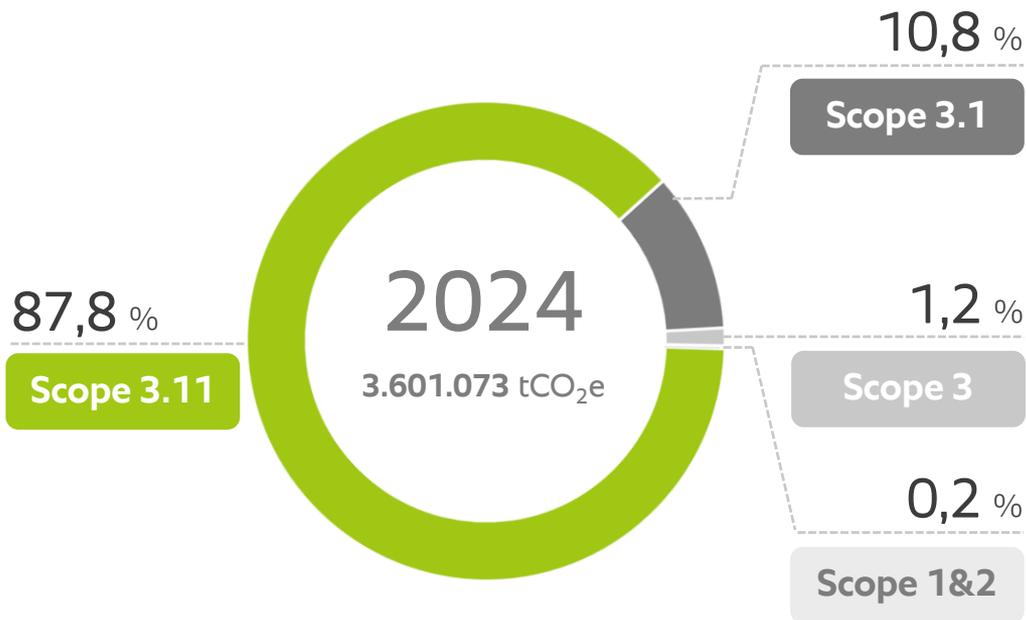
The CD 101 relieves you of heavy physical labour in the kitchen. It is quiet and fits into its surroundings. It does not offend either by odors or by heat and steam.

As a result of its versatility, the CD 101 may be used far more often than any other comparable kitchen appliance.

We have advanced kitchen engineering to the point, that your very personal art of cooking is again appreciated!

Unsere Klimaziel – Gemeinsam zu weniger Emissionen

Bis 2050 sind wir Treibhausgas-neutral



Scope 1 und 2
Reduktion unserer absoluten Treibhausgase (CO₂e) im Vergleich zu 2023 um 42 % bis 2030 bzw. 90 % bis 2050.

Scope 3
Reduktion unserer absoluten Treibhausgase (CO₂e) im Vergleich zu 2023 um 90 % bis 2050.

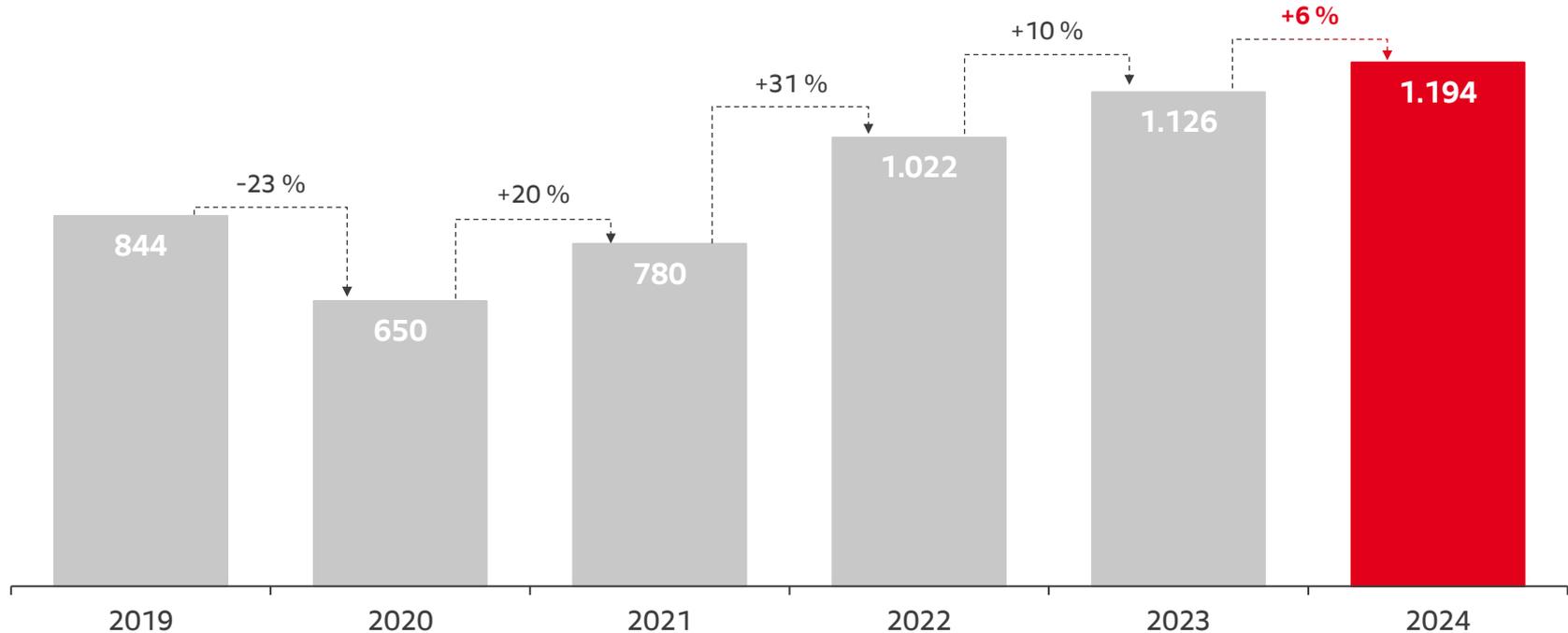
Die Restemissionen decken wir mit hochqualitativen Kompensationsprojekten zur CO₂-Speicherung ab.

Zahlen. Daten. Fakten.

GJ 2024

Starke Umsatzentwicklung im Jahr 2024

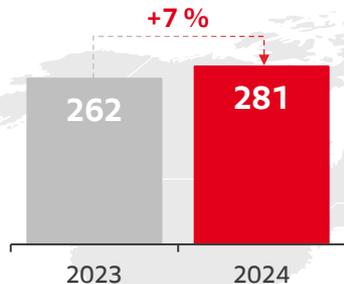
Umsatz stieg 2024 um 6 % auf 1.194 Millionen Euro



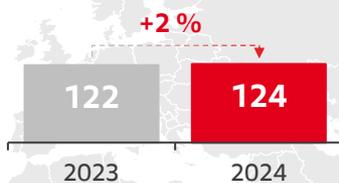
Umsatz nach Regionen

Nordamerika und Europa als Wachstumstreiber

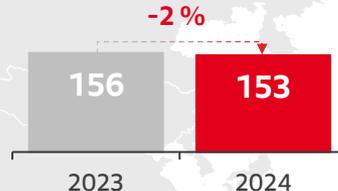
Nordamerika



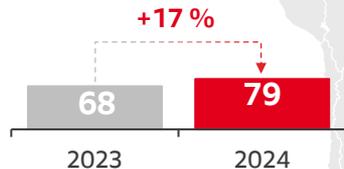
Deutschland



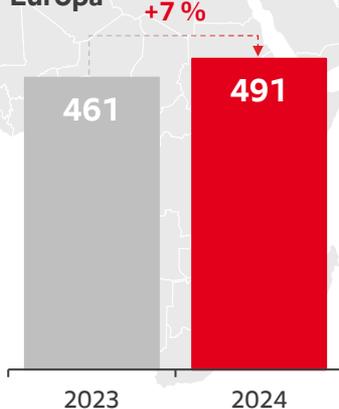
Asien



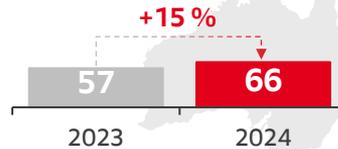
Lateinamerika



Europa



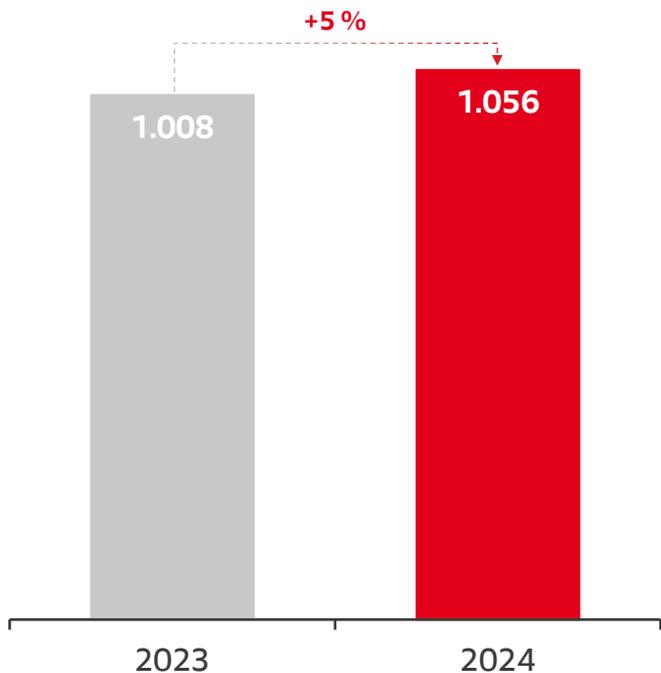
Rest der Welt



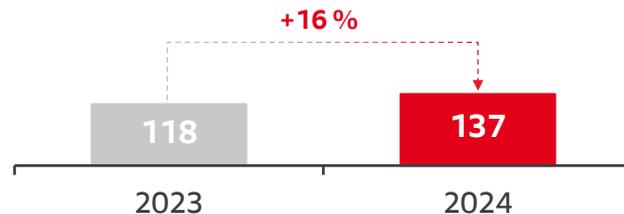
iVario zurück auf Wachstumskurs

iCombi übertrifft hohes Umsatzniveau des Vorjahres

iCombi

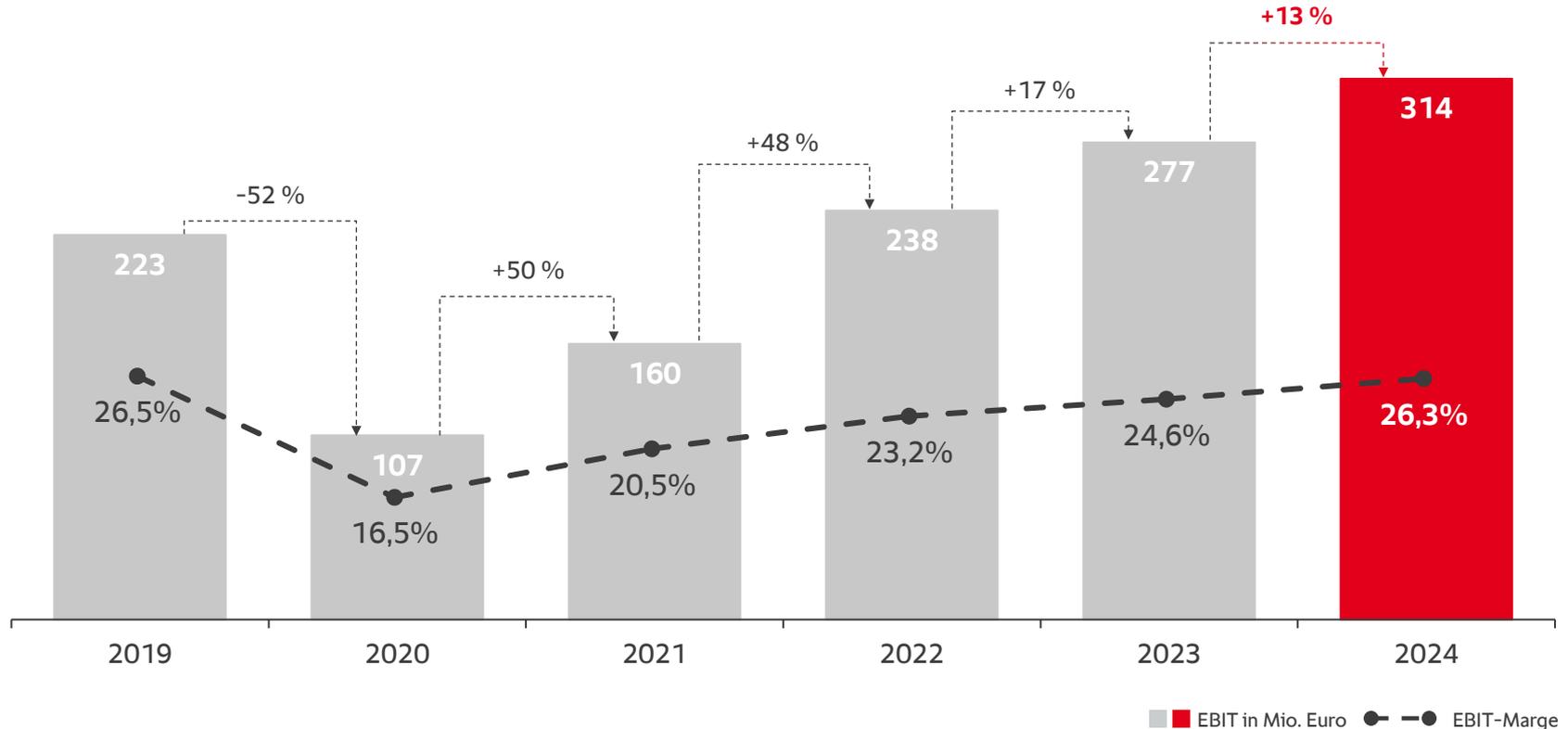


iVario



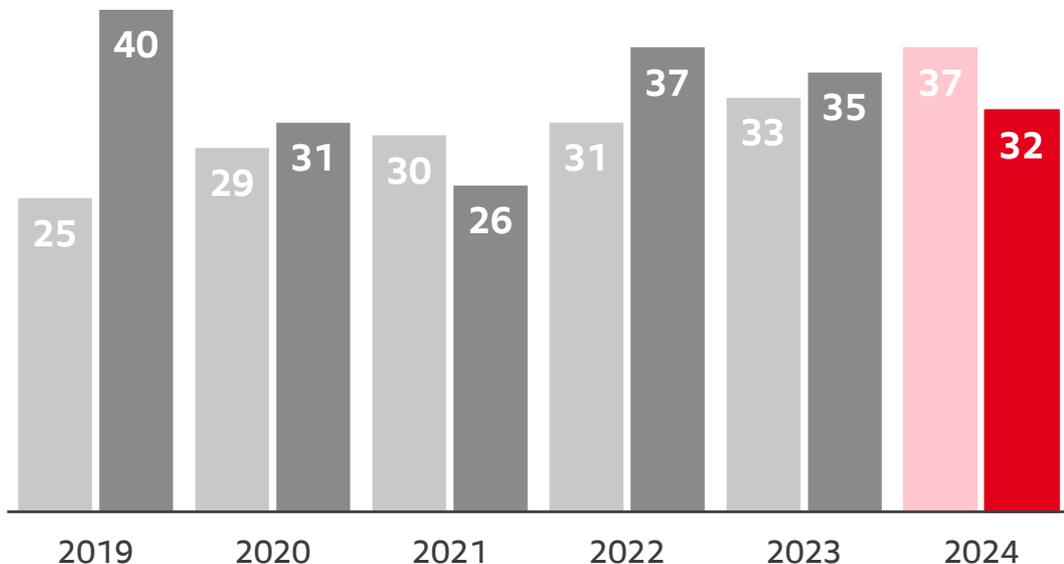
EBIT wächst schneller als Umsatzerlöse

EBIT-Marge früher als erwartet auf Vorkrisenniveau



Investitionen

Zukunftsweisende Investitionen bei solider Finanzlage



Schlüsselprojekte

- Fertigstellung des neuen Werks in Wittenheim
- Projekt „Road to China“
- Ausbau der Showküchen in unseren Tochtergesellschaften
- Baubeginn des neuen Serviceteile-Versandzentrums

■ Abschreibungen ■ Investments in Mio. Euro

*Die Jahre ab 2019 beinhalten Abschreibungen aufgrund von IFRS 16.

Solide Bilanz sorgt für Sicherheit und Flexibilität

Hohe Eigenkapitalquote und Liquidität

in Mio. Euro	31.12.2023	31.12.2024
Langfristige Vermögenswerte	287	292
Vorräte	107	108
Forderungen aus LuL	172	181
Sonstige Vermögenswerte	285	373
Kasse und Bankguthaben	138	153
Summe Aktiva	989	1.106
Eigenkapital	761	857
Langfristige Schulden	42	45
Kurzfristige Rückstellungen	77	82
Kurzfristige Schulden	109	122
Summe Passiva	989	1.106

Die Bilanz auf einen Blick:

+12 %

Wachstum der Bilanzsumme

77 %

Eigenkapitalquote

45 %

Liquiditätsgrad¹

21 %

Working Capital/
Umsatzerlöse²

¹Bankguthaben und kurzfristige Investitionen

²Working Capital: Vorräte und Forderungen aus Lieferungen und Leistungen abzüglich Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und erhaltener Anzahlungen im Verhältnis zu den Umsatzerlösen 2024.

25 Jahre an der Börse.

Vom „Pichelsteiner Eintopf“ zur „Perle am Aktienmarkt“



Bilder vom Börsengang
im März 2000



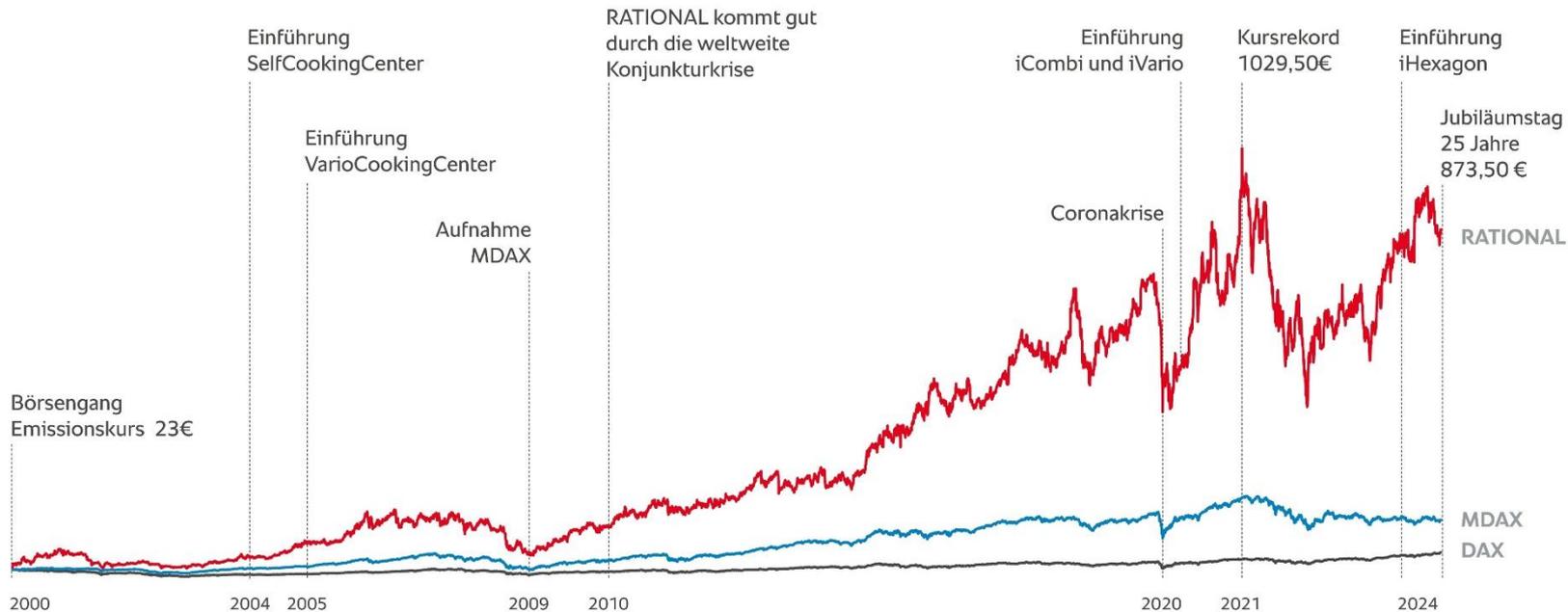
Glückwünsche der Deutschen Börse im März 2025



© Deutsche Börse

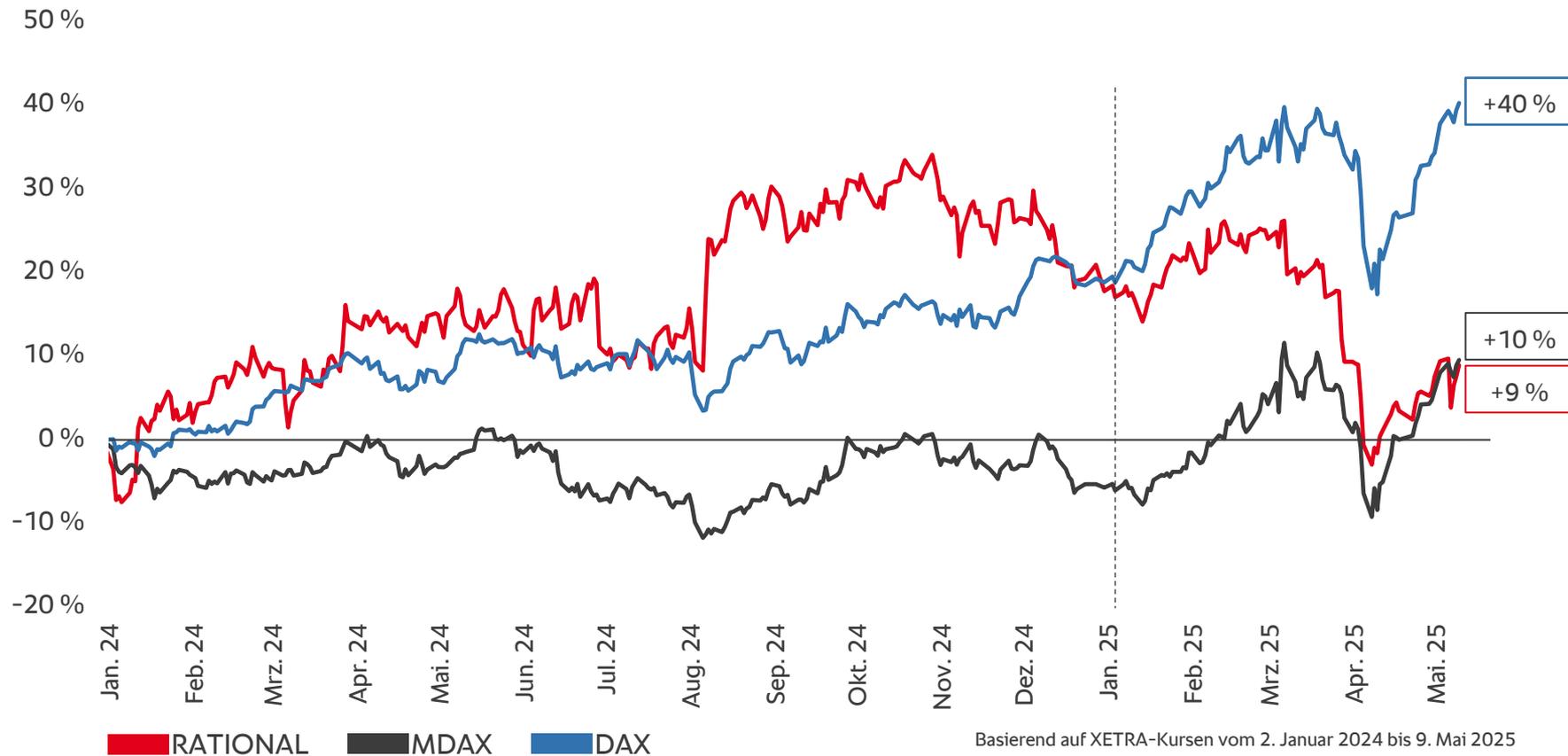
25 Jahre an der Börse.

Aktie 33-mal über dem Emissionskurs



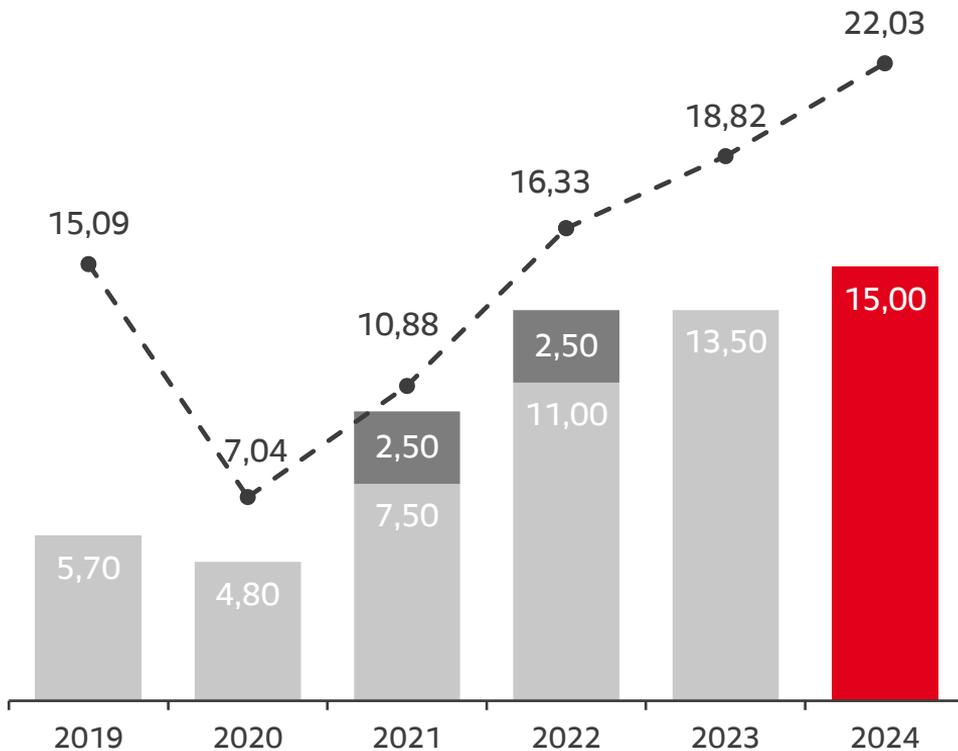
Die RATIONAL-Aktie

Starke Entwicklung im Jahr 2024



Dividende 2024

Dividende von 15,00 Euro vorgeschlagen



■ Dividende je Aktie ■ Sonderdividende je Aktie ● - ● Ergebnis je Aktie in Euro

15,00 € Dividende je Aktie



68 % Gesamtausschüttungsquote

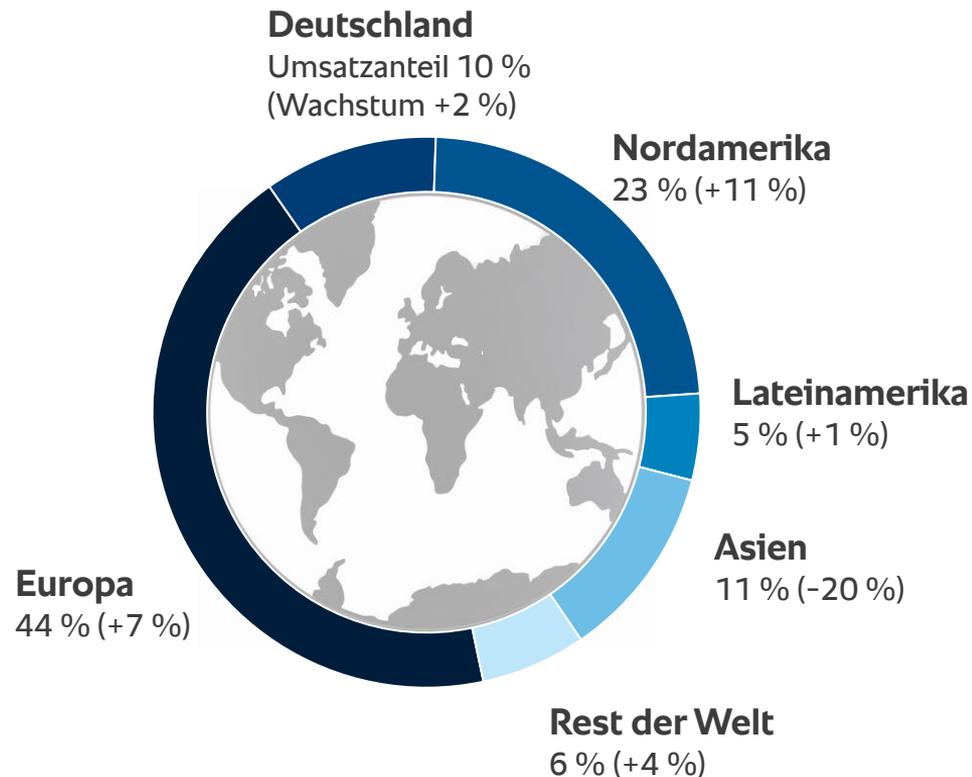
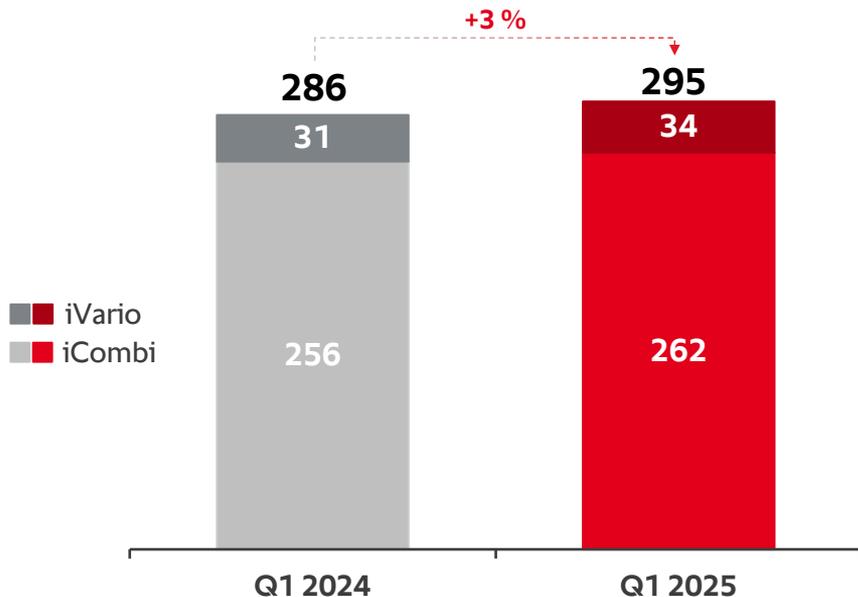
1,8 % Dividendenrendite¹

¹Bezogen auf den Jahresschlusskurs 2024

Erfolgreicher Start ins Jahr 2025

Erstes Quartal verteidigt hohes Umsatzniveau

Umsatzerlöse in Mio. Euro



Einzelwerte und Summen können in manchen Fällen aufgrund von Rundung abweichen.

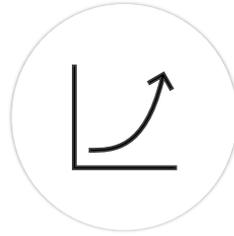
Umsatz- und Ergebnisprognose für 2025

Vorsichtig optimistisch – trotz wirtschaftlicher Herausforderungen



Umsatzwachstum

im mittleren einstelligen
Prozentbereich.



Rohhertragsmarge

auf einem **etwas**
niedrigeren Niveau als im
Vorjahr.



Operative Kosten

steigen **etwas schneller** als
die Umsatzerlöse.



EBIT-Marge

von rund **26 %**.



Disclaimer

Diese Präsentation dient ausschließlich dem Zweck, die RATIONAL-Gruppe vorzustellen und einen kurzen Überblick zu geben. Die in ihr enthaltenen Informationen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und eignen sich nicht als Basis für unternehmerische Entscheidungen oder als Anlageempfehlung.

Wir übernehmen keine Gewährleistung, Garantien oder Haftung dafür, dass die in dieser Präsentation enthaltenen Informationen, Aussagen, Schätzungen und Prognosen, insbesondere im Hinblick auf die künftige Entwicklung der Unternehmen der RATIONAL-Gruppe, vollständig sind. Diese Präsentation enthält in die Zukunft gerichtete Aussagen, die auf Annahmen und Einschätzungen des Vorstands der RATIONAL AG beruhen. Auch wenn der Vorstand der festen Überzeugung ist, dass diese Annahmen und Planungen zutreffend sind, können die künftige tatsächliche Entwicklung und die künftigen tatsächlichen Ergebnisse von diesen Annahmen und Schätzungen erheblich abweichen. Die RATIONAL AG übernimmt keine Gewährleistung und keine Haftung dafür, dass die künftige Entwicklung und die künftig erzielten tatsächlichen Ergebnisse mit den in dieser Präsentation geäußerten Annahmen und Schätzungen übereinstimmen werden.

Einzelwerte und Summen können aufgrund von Rundungen abweichen.

© RATIONAL 2025

RATIONAL Investor Relations

Stefan Arnold (Head of IR)
Tobias Stadler (Manager IR)

ir@rational-online.com
+49 8191 327 2209