



Begeisternd anders

Für die Profiküchen der Welt

IR-Präsentation
9M 2018



Unsere Erfolgsgrundlagen

In der Vergangenheit und auch in Zukunft



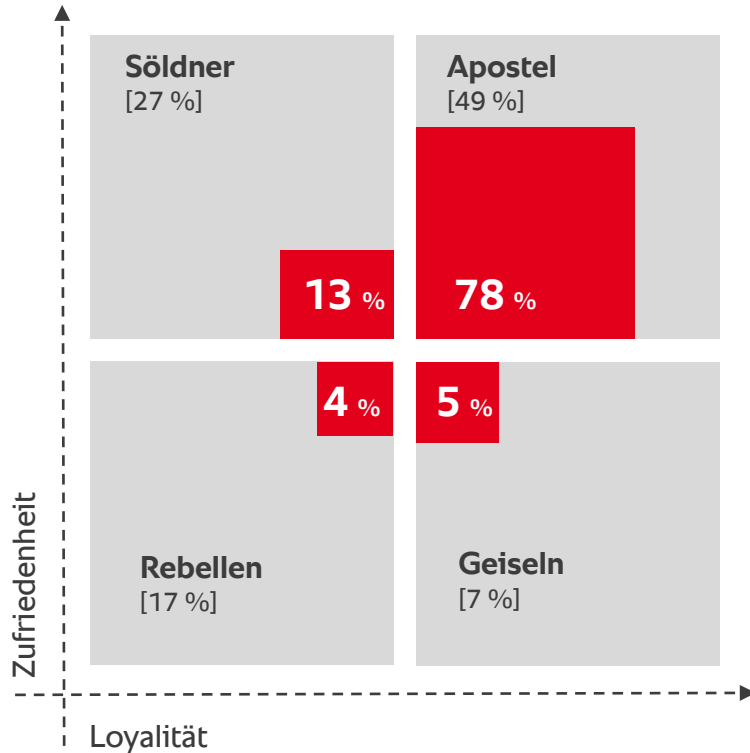
Für Menschen

Die in Groß- und Gewerbeküchen
thermisch Speisen zubereiten



Hohe Kundenzufriedenheit

Überdurchschnittlich viele „Apostel“



Quelle:
Kantar TNS / MI 2018

[x]: Durchschnitt des
produzierenden Gewerbes
weltweit





7,6

Mrd. Menschen leben
auf der Erde

+

80

Mio. kommen jährlich hinzu

130.000.000



Speisen werden täglich in RATIONAL-Geräten zubereitet

4.000.000

potenzielle Profiküchen

96%

Weiterempfehlungsrate



„Ich bestimme das Wunschergebnis,
RATIONAL macht den Rest und auf die
Qualität kann ich mich zu 100 %
verlassen.“

BMW Gruppe
Kurt Rass , Küchenmanager München,
Deutschland



„Ohne RATIONAL könnten wir nicht 20.000 Peking-Enten pro Tag in einer derart hohen Qualität zubereiten.“

Quanjude Gruppe
Yan Dajian, Head of R&D, P.R. China



„Sie wissen, was sie tun
und verstehen, was wir brauchen.
Unserer Meinung nach ist
RATIONAL einfach der perfekte
Partner.“

Nando's International
Partner seit mehr als 25 Jahren

Für Küchen

In denen 20 oder 20.000 Essen
zubereitet werden



890.000

produzierte Combi-Dämpfer seit 1976



30.000

produzierte VarioCookingCenter® seit 2005



Weltweite Präsenz

Nah am Kunden

Lokale Präsenz in über
120
Ländern

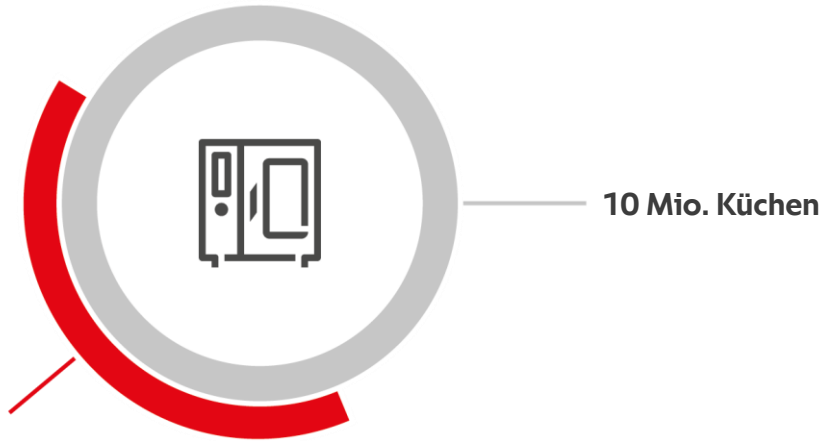


30
Tochtergesellschaften

Mehr als
4.000
Partner weltweit

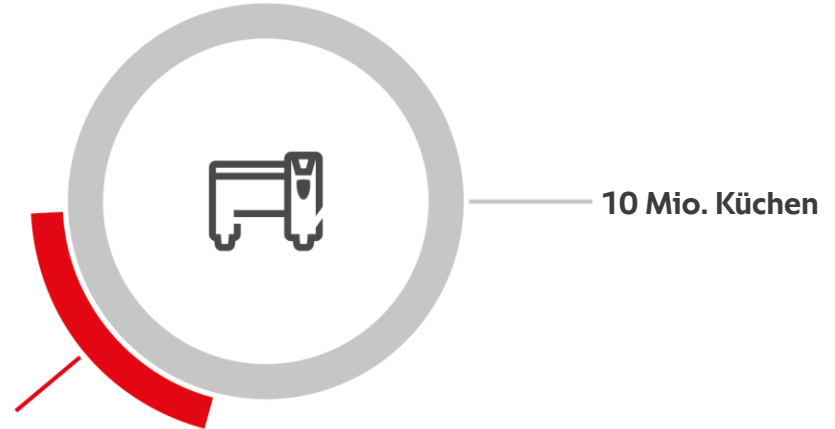
Das Weltmarktpotenzial

Mehr als 4 Millionen Profiküchen



Potenzial Combi-Dämpfer

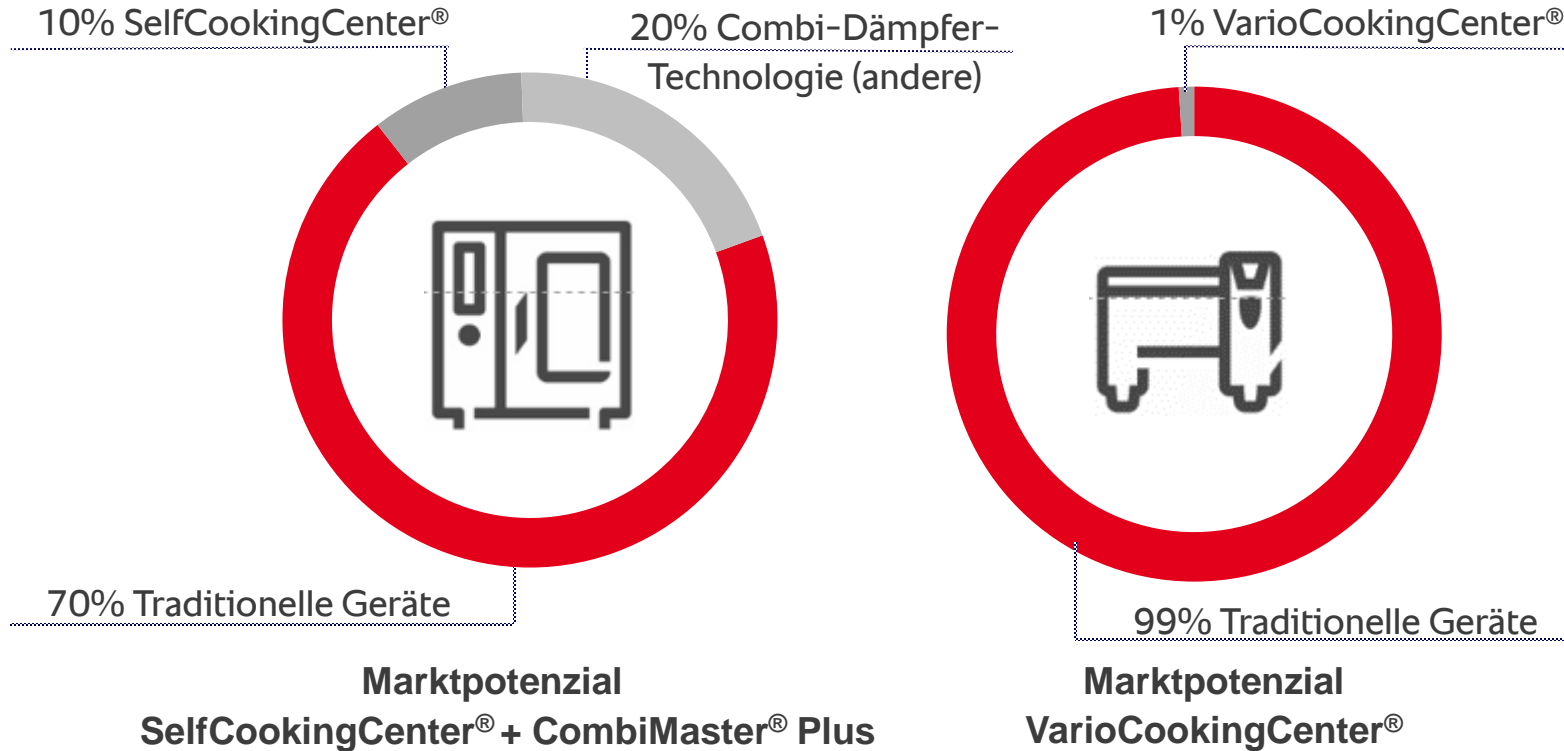
4 Mio. Küchen



Potenzial VarioCookingCenter®

2 Mio. Küchen








Weltmarktpotenzial von mehr als 4 Millionen Profiküchen



Unsere Kunden weltweit





Betriebe mit mehr als 20 Essen am Tag

Gemeinschaftsverpflegung





-  Betriebsgastronomie
-  Pflege- & Krankenhäuser
-  Eventcaterer
-  Gefängnis
-  Kindergarten & Schulverpflegung
-  Marine
-  Militär
- ...



Handelsgastronomie

-  Supermarkt
-  Backshop
-  Tankstelle
-  Metzgerei & Partyservice
- ...

Gastronomie

-  Hotel
-  Restaurant
-  Quick Service
-  Casual Dining
- ...



Für Speisen

Deren Qualität Maßstäbe setzt



Für Kundennutzen

Der alle Erwartungen übertrifft

**Mehr
Kundennutzen**

Höherer
Gewinn

Kosten-
degression

Größere
Attraktivität

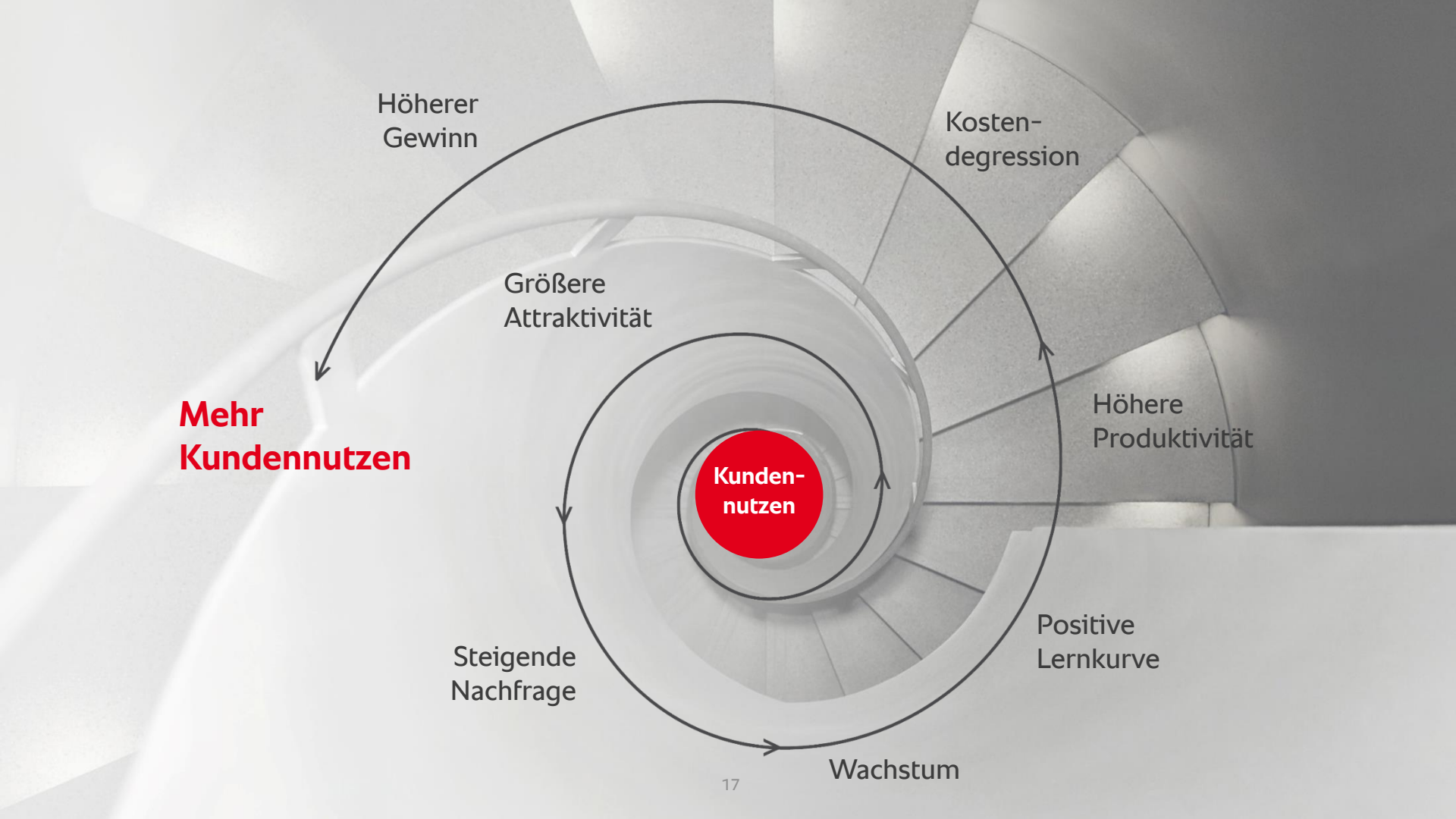
Höhere
Produktivität

**Kunden-
nutzen**

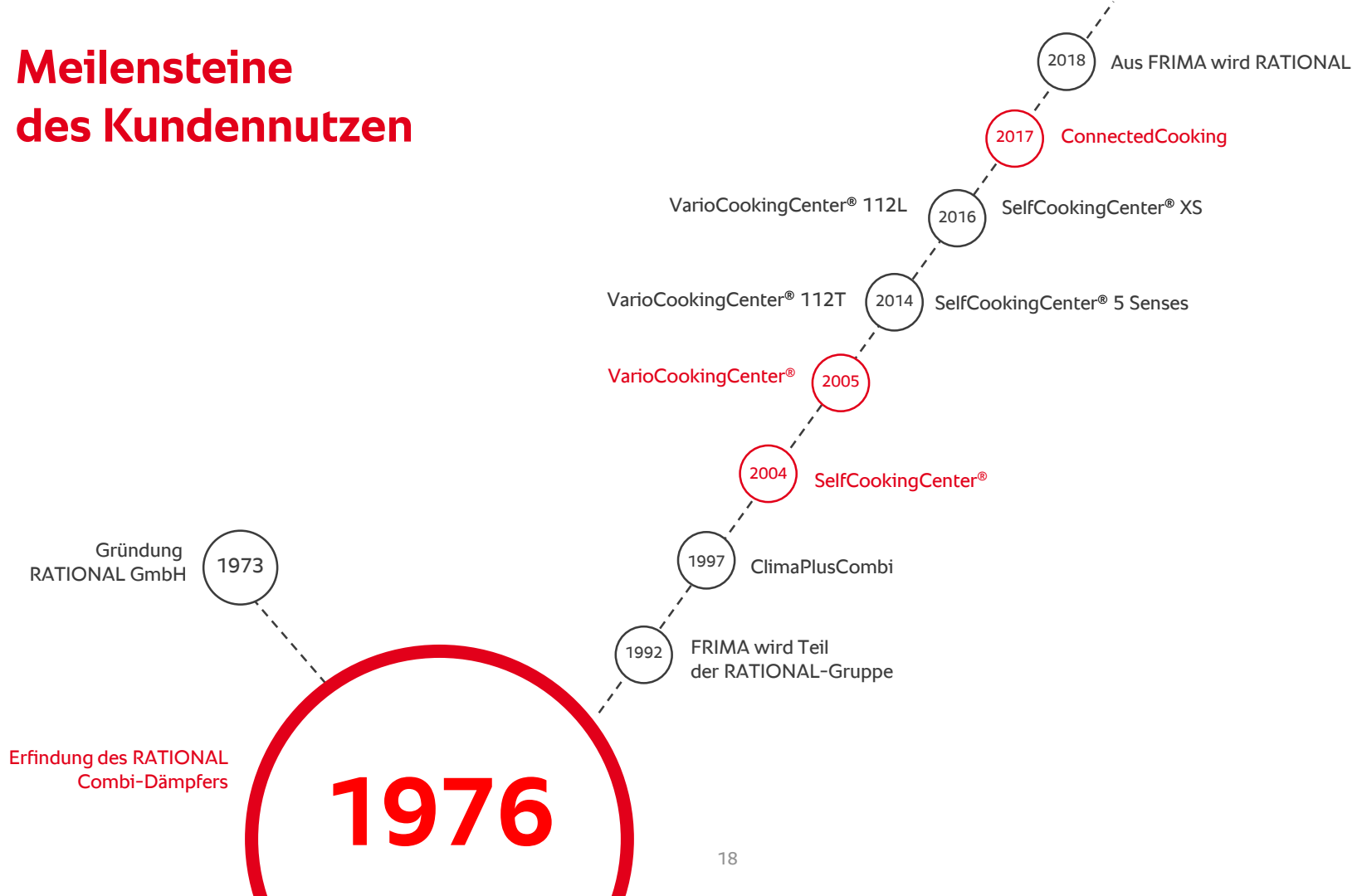
Steigende
Nachfrage

Positive
Lernkurve

Wachstum



Meilensteine des Kundennutzen



Das SelfCookingCenter® - Intelligent und leistungsstark

Grillen. Braten. Backen. Dämpfen. Alles in einem Gerät



Das VarioCookingCenter® - Braten. Kochen. Frittieren

Bis zu 4-mal schneller, bis zu 40 % weniger Stromverbrauch



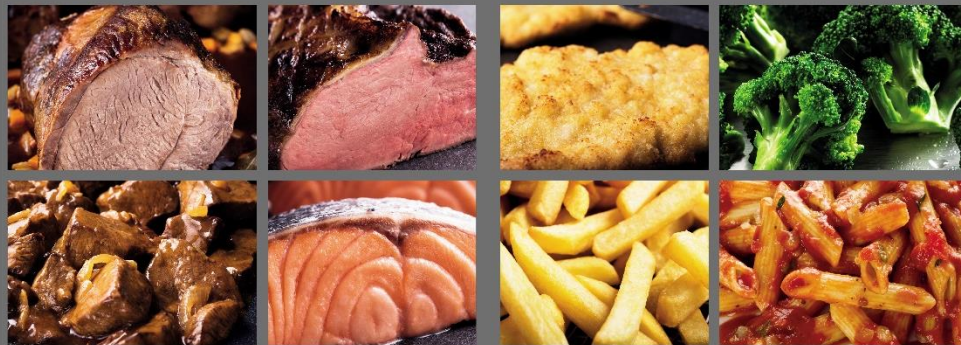
Ein eingespieltes Team

Für 90 % aller Kochanwendungen in Profiküchen

SelfCookingCenter®



SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®



VarioCookingCenter®



Wesentlicher Umsatzanteil durch Nichtgeräteverkäufe

Gewinnen zunehmend an Bedeutung

Anteil am Gesamtumsatz

25 %



Zubehör

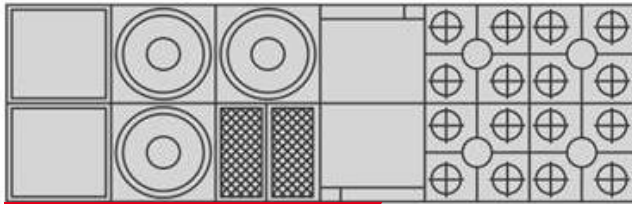
Pflegeprodukte

Service Teile

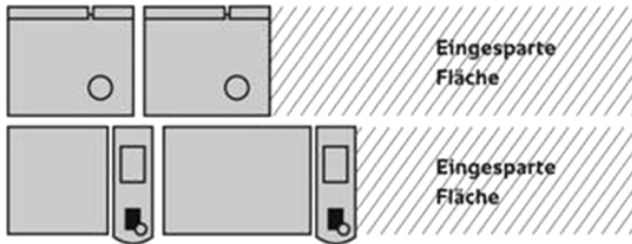
All-in-2: SelfCookingCenter® & VarioCooking Center®

Die effizienteste Küche der Welt

- › Bis zu 50 % Platzeinsparung



Conventional technology



All-in-2

- › Küchen mit ca. 1.000 Mahlzeiten am Tag



Das rechnet sich

Restaurant mit 200 Essen pro Tag

Equipment

- 1 SelfCookingCenter® 101
- 1 VarioCookingCenter® 112

Investition

ca. 25.000 Euro

Gewinn*

Mehrverdienst pro Monat

Rohwareneinsatz (-20 %)	1.536 €
Fett (bis zu -95 %)	164 €
Energieverbrauch (bis zu -50 %)	578 €
Einsparung Wasser/Wasserenthärter/Entkalker	60 €
Reduzierte Arbeitszeit	3.450 €
Mehrverdienst pro Monat (abzgl. monatl. Abschreibung 420 € auf fünf Jahre)	5.368 €

* Lediglich finanzielle Betrachtung, viele weitere qualitative Vorteile



ConnectedCooking

Die vernetzte Küche made by RATIONAL

Komfort. Sicherheit. Inspiration

Immer alles im Griff



Updates



Push-
Nachrichten



Remote-
Zugriff



Garprogramme
übertragen



HACCP

Erstklassige Services

Für mehr Kundennutzen

- › Kompetente Beratung
- › Persönliches Start-Training
- › Academy RATIONAL
- › ConnectedCooking
- › ChefLine®

RATIONAL Technischer Service

Immer für den Kunden da

- › Original Serviceteile
- › Zertifizierte Servicepartner
- › Fachmännische Installation
- › Weltweites Servicenetz

A photograph of a modern building with a large glass facade. The building is situated on a green lawn with several young trees planted in wooden frames. The sky is clear and blue. The text "Mit Verantwortung" is overlaid in large white letters, and "Für Mensch und Natur" is overlaid in smaller white letters below it.

Mit Verantwortung

Für Mensch und Natur


Das U.i.U.[®]-Prinzip

Entscheidungen treffen,
Verantwortung übernehmen

- › Rund 2.000 Mitarbeiter weltweit
- › 89 % der Mitarbeiter sind stolz bei RATIONAL zu arbeiten

Nachhaltigkeit leben

Bei den Ressourcen sparen, nicht bei der Qualität

- 
- › Bis zu 50 % weniger Wasserverbrauch*
 - › Bis zu 60 % weniger Energieverbrauch*
 - › Mindestens 20 % geringerer Garverlust*
 - › Grüne Betriebslogistik
 - › Mehr als 90 % der Komponenten wiederverwertbar
 - › Zertifiziert gemäß ISO 9001, 14001 und 50001



Unser Beitrag zu gesünderer Ernährung

Mehr Nährstoffe und weniger Schadstoffe

- › Mehr Vitamine
- › Mehr Spurenelemente
- › Mehr Mineralstoffe
- › Mehr sekundäre Pflanzenstoffe
- › Weniger Fett
- › Weniger Schadstoffe aus dem Wasser
- › Weniger schwerverdauliche Kohlenhydrate
- › Weniger Schadstoffe durch den Garprozess

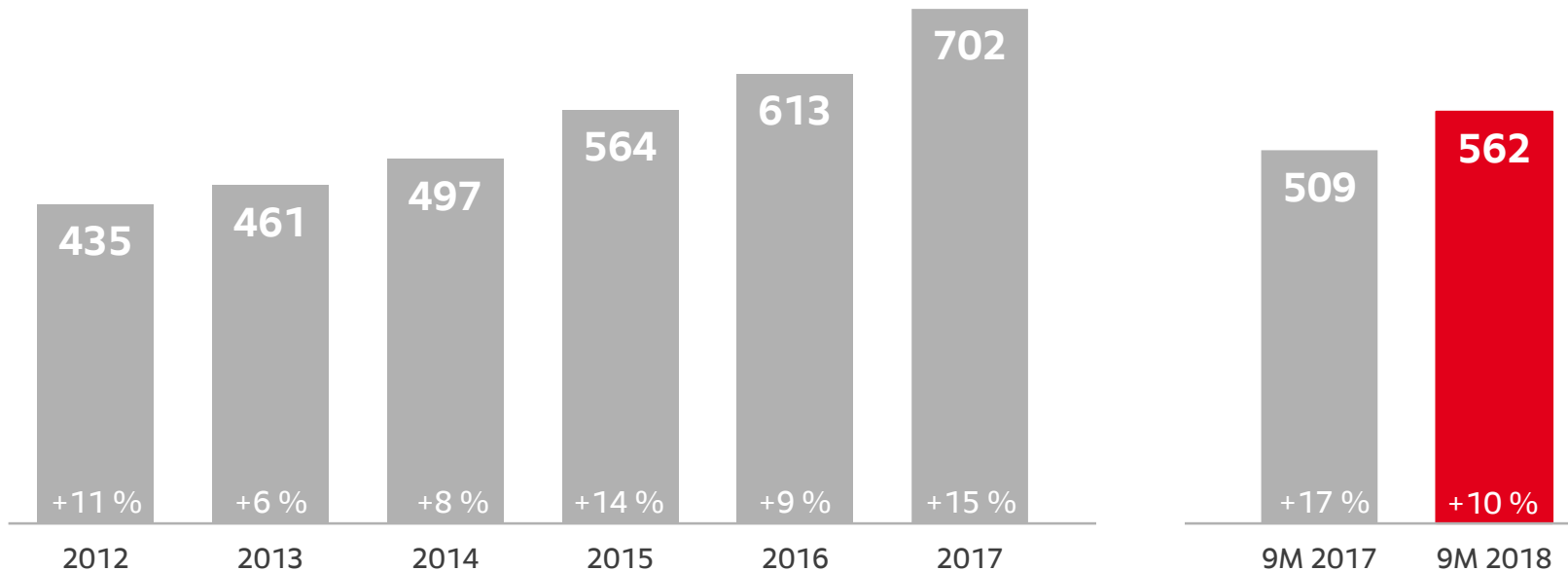
Gute Ergebnisse

Zahlen, Daten, Fakten



Organisches Wachstum

9M 2018: Überproportionales Umsatzwachstum



Umsatz in Mio. Euro
Umsatzwachstum in %

RATIONAL ist Weltmarktführer bei Combi-Dämpfern

Weil wir uns auf das konzentrieren, was wir am besten können



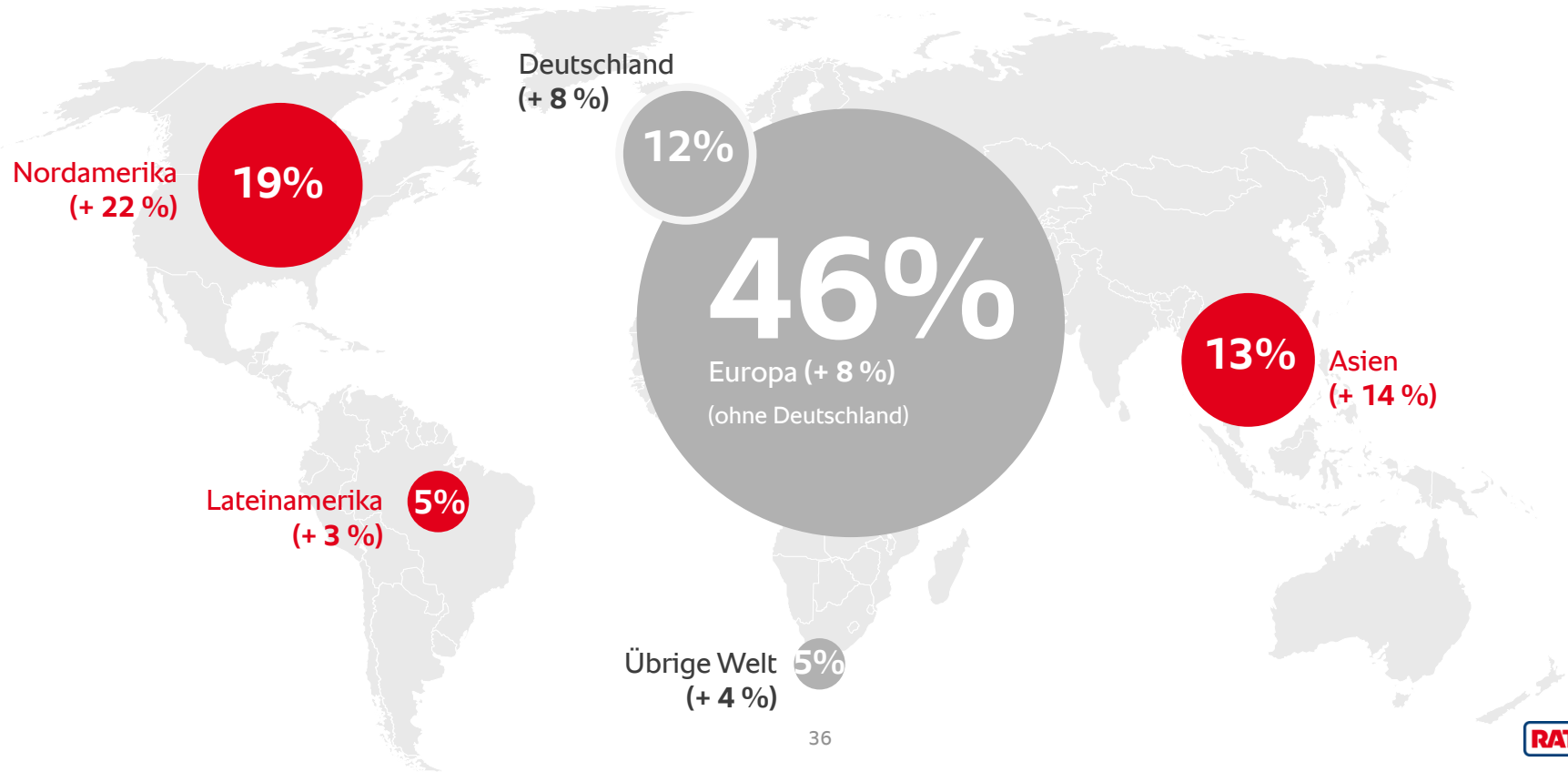
RATIONAL

Mitbewerber (gesamt 100 weltweit)

Convotherm (Welbilt), Blodgett (Middleby), MKN,
Lainox & Eloma (Ali Group), Electrolux,
Alto-Shaam, Unox

Weltweit erfolgreich

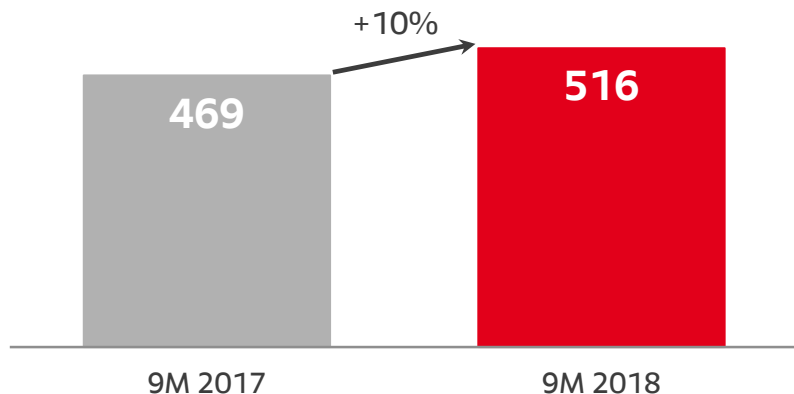
9M 2018: Überproportionales Wachstum in Nordamerika



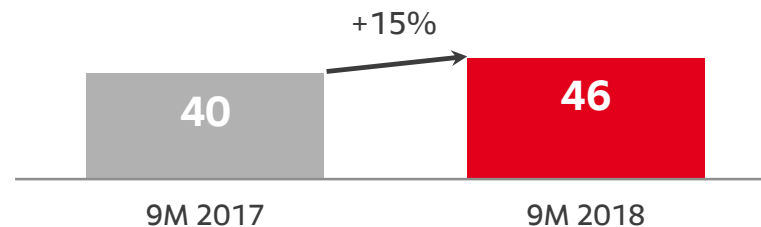
Gute Entwicklung in beiden Produktsegmenten

VarioCookingCenter® wächst überproportional

Umsatz Combi-Dämpfer



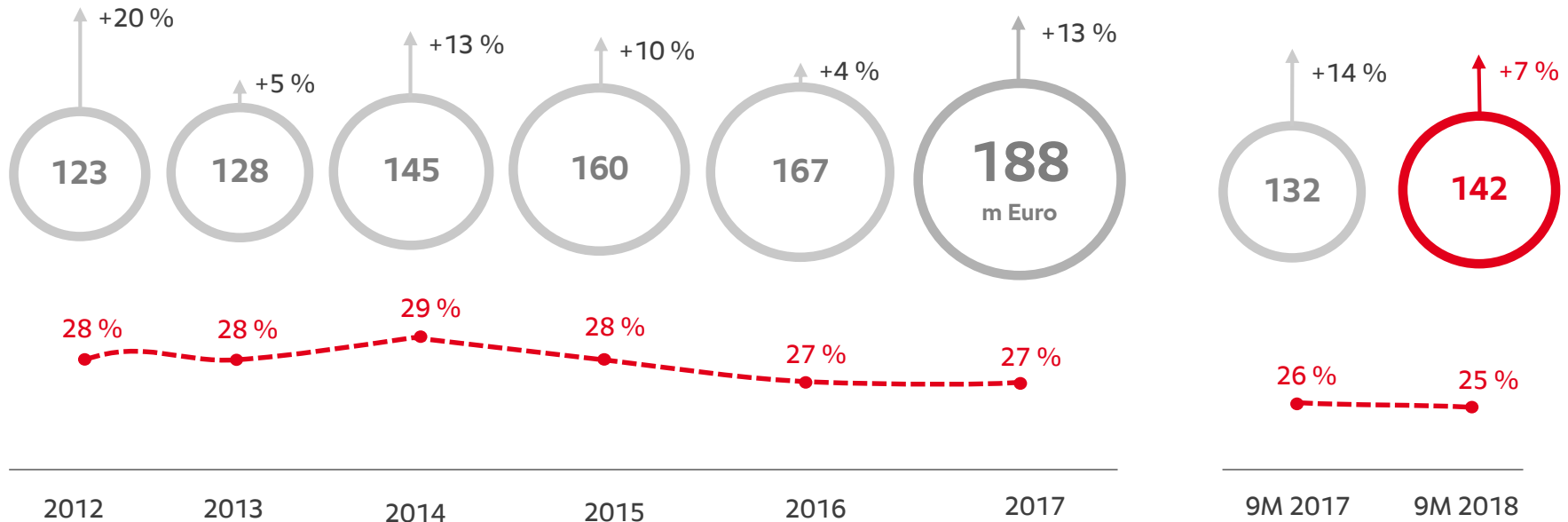
Umsatz VarioCookingCenter®



Umsatz in Mio. Euro
Umsatzwachstum in %

EBIT-Marge auf hohem Niveau

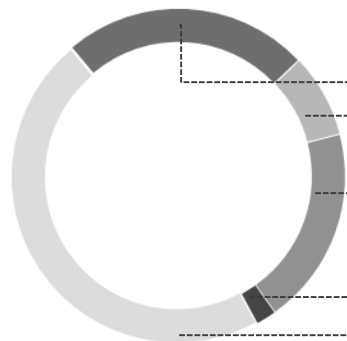
9M 2018: EBIT-Marge über 25 %



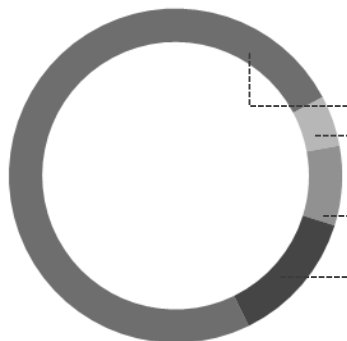
Veränderung in %
EBIT-Marge in %

Solide Bilanz gibt Sicherheit und Flexibilität

Hohe Eigenkapitalquote und Liquiditätsbestand



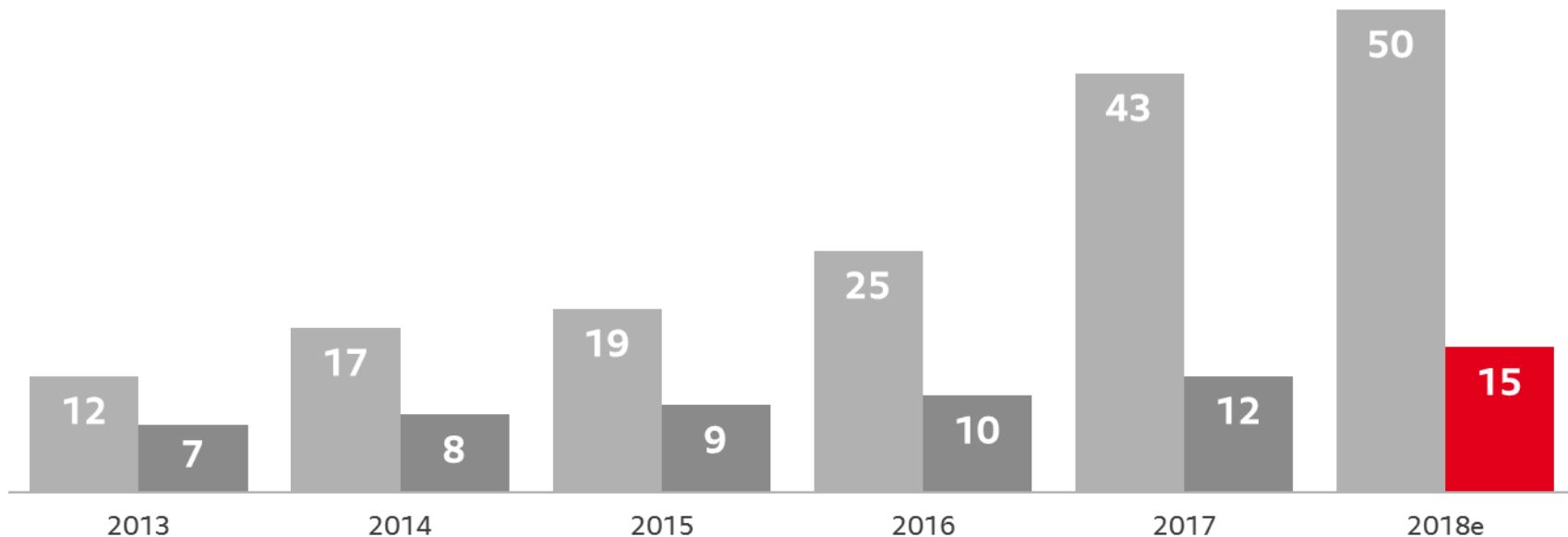
	9M 2018	9M 2017
Langfristige Vermögenswerte	154	121
Vorräte	56	44
Forderungen aus LuL	119	109
Sonstige Vermögenswerte	90	90
Kasse und Bankguthaben	137	165
Summe Aktiva	556	529



Eigenkapital	407	383
Langfristige Schulden	27	36
Kurzfristige Rückstellungen	59	53
Kurzfristige Schulden	63	57
Summe Passiva	556	529

Gezielte Investitionen für Wachstum und Effizienz

Invest in Mitarbeiter, Infrastruktur und Produkte



Investitionen
Abschreibungen

Attraktive Dividendenpolitik

Durchschnittlich mehr als 70 % Ausschüttungsquote

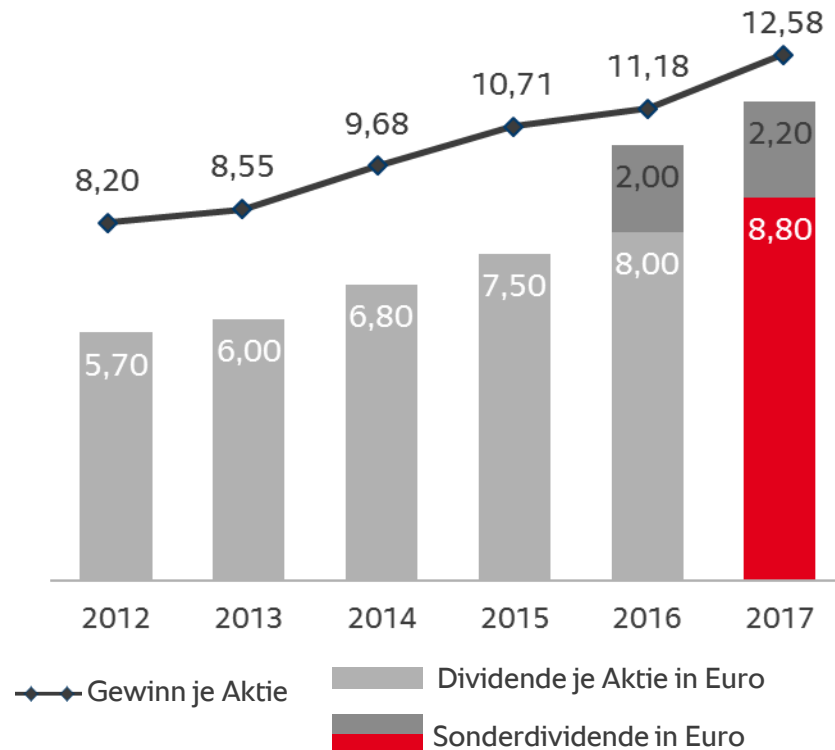


Geschäftsjahr 2017

- › 8,80 Euro Dividende je Aktie
- › **2,20 Euro Sonderdividende**
- › 11,00 Euro Gesamtausschüttung
- › 87 % Ausschüttungsquote

Langfristig

- › Nachhaltige und flexible Ausschüttungspolitik auf hohem Niveau

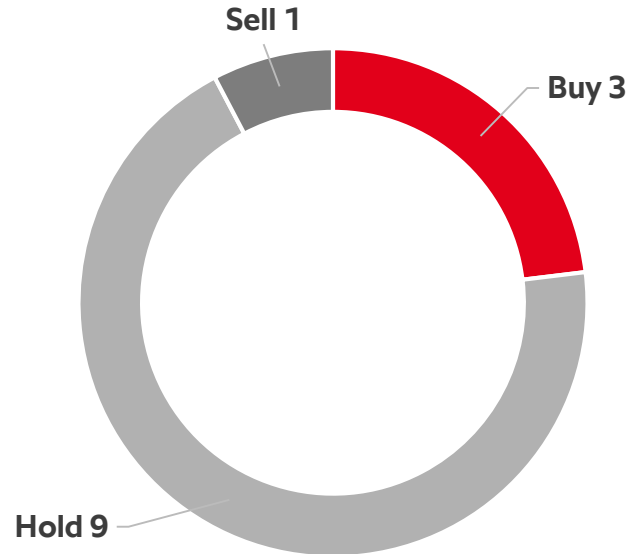


Analysteneinschätzungen

RATIONAL ist der Qualitätstitel im SDAX



Durchschnittliches Kursziel: 593 EUR



Stand Oktober 2018

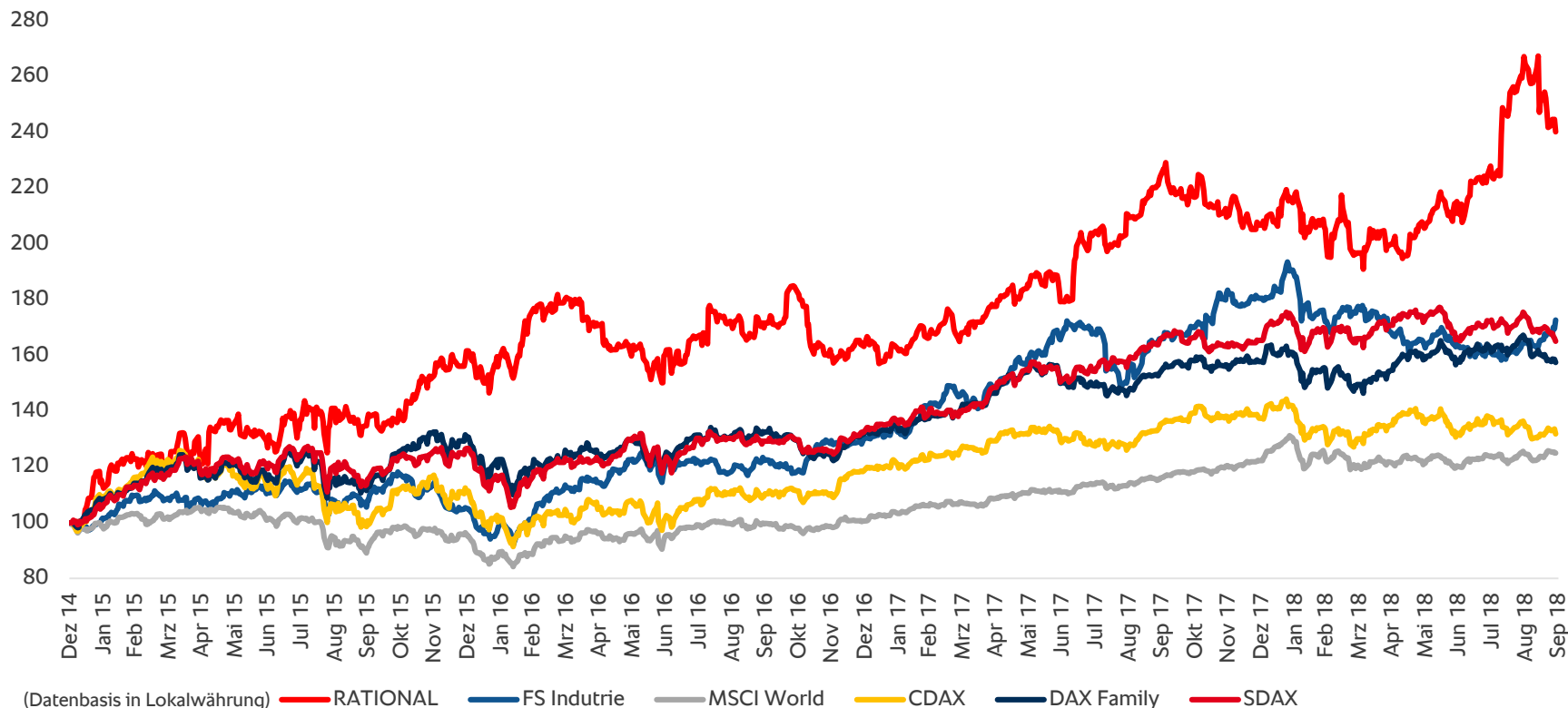


Bankhaus Lampe



RATIONAL Aktienkursentwicklung

Rund 7 Mrd. Euro Marktkapitalisierung



Was bringt die Zukunft?



Investmentstory

Positive Megatrends für RATIONAL

- › Weltweites Bevölkerungswachstum
- › Höhere Lebenserwartung
- › Steigende Kaufkraft in Schwellenländern
- › Zunehmender Anteil an Single-Haushalten
- › Trend zu gesünderer Ernährung
- › Zunahme der Speisenvielfalt
- › Vielfältigere Orte, an denen gegessen wird (z. B. Supermärkte, Tankstellen ...)
- › Abnehmende Attraktivität des Ausbildungsberufs Koch
- › Steigende Energiekosten
- › Steigende Flächenkosten

Investmentstory

RATIONAL-Stärkenprofil

- › Zwei technologisch führende Produkte, marktführende Vernetzungslösung
- › Mit großem Abstand Weltmarktführer, enormes freies Marktpotenzial
- › Hohe Markenbekanntheit in der Profiküche
- › Hohe Kundenzufriedenheit und -loyalität
- › Globales Vertriebs- und Servicenetzwerk, skalierbares Geschäftsmodell
- › Flexible und schlanke Produktion, geringe Fertigungstiefe
- › Hohe Ertragskraft, solide Bilanz, hohe Eigenkapitalquote, stabile Eigentümerstruktur
- › Hohe Mitarbeiterzufriedenheit und -bindung
- › SelfCookingCenter® XS ermöglicht besseren Zugang zu kleineren Kunden

Investor Relations Kontakt

Finanzkalender

Unternehmensinformationen

RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Germany
www.rational-online.com

Finanzkalender 2018

03.05.2018	Finanzzahlen 3 Monate 2018
09.05.2018	Hauptversammlung 2018
09.08.2018	Finanzzahlen Halbjahr 2018
12.09.2018	RATIONAL-Analystentag 2018
30.10.2018	Finanzzahlen 9 Monate 2018

Investor Relations Kontakt

Stefan Arnold, CFA
Tel.: +49 8191 327 2209

Maximilian Seidel
Tel.: +49 8191 327 2547
ir@rational-online.com

Roadshows und Konferenzen

07.11.2018	Konferenz Lang & Schwarz (Düsseldorf)
08.11.2018	Roadshow Bankhaus Lampe (Lugano)
14.11.2018	Roadshow DZ Bank (Frankfurt)
15.11.2018	Konferenz LBBW (London)
04.12.2018	Roadshow Warburg (Hamburg)
06.12.2018	Konferenz Berenberg (London Pennyhill)

