



Begeistern anders.

IR-Präsentation
Q1 2018

Unsere Erfolgsgrundlagen

In der Vergangenheit und auch in Zukunft



Für Menschen.

Die in Groß- und Gewerbeküchen
thermisch Speisen zubereiten.





7,6

Mrd. Menschen leben
auf der Erde

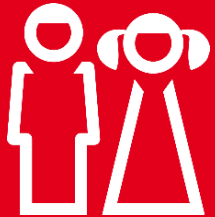
+

80

Mio. kommen jährlich hinzu

120.000.000

Speisen werden täglich in RATIONAL-Geräten zubereitet



1.900

Mitarbeiter weltweit

93%

sehr zufriedene Kunden

Für Küchen.








In denen mehr als 20 Essen am Tag
zubereitet werden.



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
- ...

850.000

verkaufte Combi-Dämpfer seit 1976



30.000

verkaufte VarioCookingCenter® seit 2005



Weltmarktpotenzial von mehr als 3 Millionen Profiküchen

10% SelfCookingCenter®

20% Combi-Dämpfer-
Technologie (andere)



70% Traditionelle Geräte

Marktpotenzial
SelfCookingCenter® + CombiMaster® Plus

1% VarioCookingCenter®



99% Traditionelle Geräte

Marktpotenzial
VarioCookingCenter®



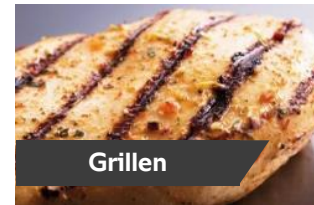
Für Speisen.

Deren Qualität Maßstäbe setzt.

Multifunktionalität und maximale Produktivität

Grillen, Braten, Backen, Dämpfen – in einem Gerät

Dämpfen 30 °C – 130 °C



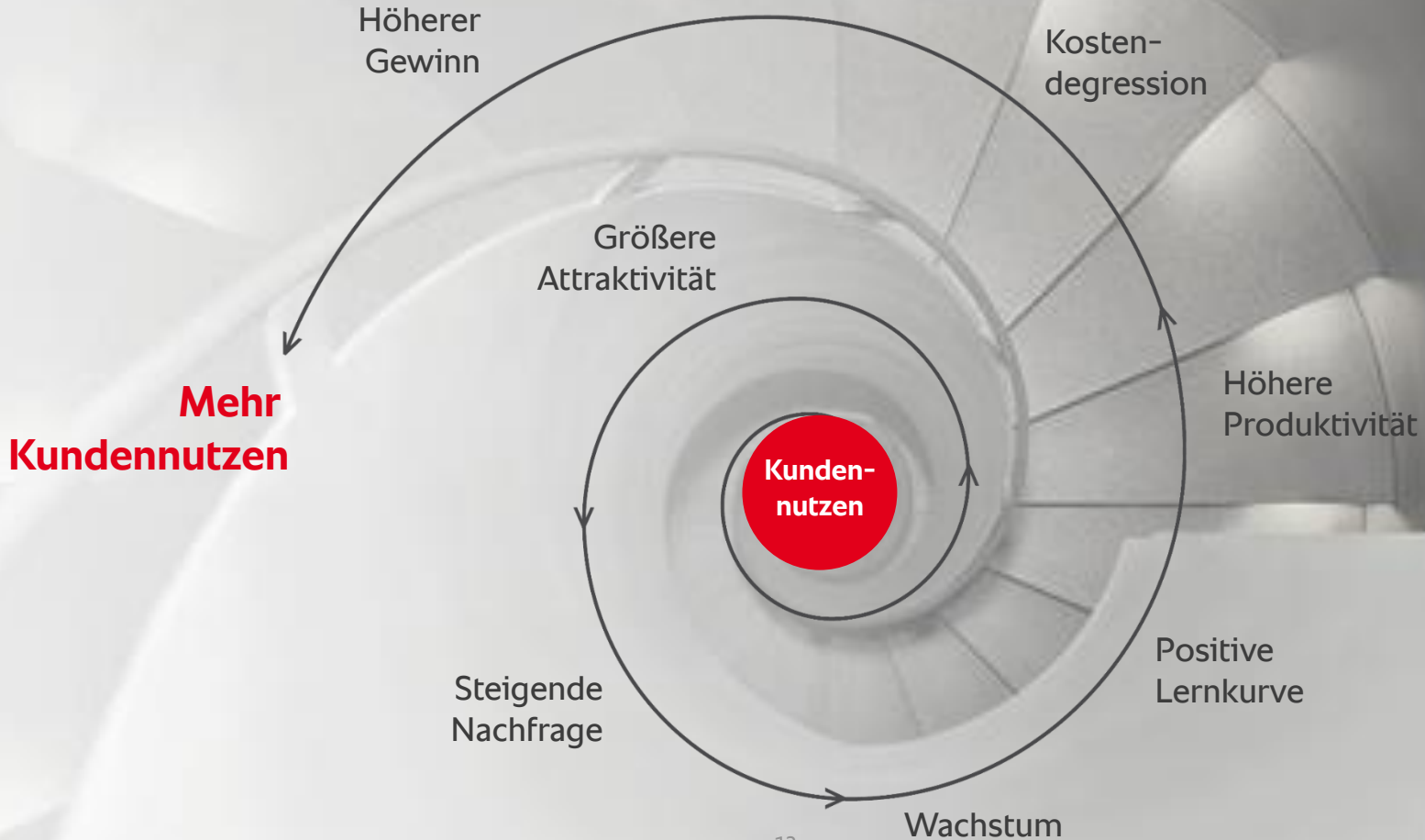
Heißluft 30 °C – 300 °C

Kombination 30 °C – 300 °C



Für Kundennutzen.

Der alle Erwartungen übertrifft.



RATIONAL – Ideen verändern die Welt

Gestern, heute und in der Zukunft



1976: Combi-Dämpfer



1986: CombiMaster



1997: KlimaPlusCombi



2004: SelfCookingCenter®



2011: SelfCookingCenter
whiteefficiency®



2014: SelfCookingCenter
5 Senses®



2016: SelfCookingCenter® und
SelfCookingCenter® XS





Das SelfCookingCenter®

Das erste Kochsystem mit echter Intelligenz

Das erste und einzige Kochsystem mit echter Intelligenz

4 Assistenten für Einfachheit, Speisenqualität und Effizienz



HiDensityControl®

Präzision für Spitzenqualität auch für große Speisemengen



iCookingControl®

Einfachheit und Standardisierung durch Garintelligenz



iLevelControl

Schnelle Speisenvielfalt durch effiziente Mischbeschickungen



Efficient CareControl

Intelligente Reinigungsautomatik

Der neue CombiMaster® Plus

Im Mai 2017 eingeführt

- › Neu: Schnell wieder einsatzbereit durch automatische Reinigung
- › Neu: Automatische Entkalkung
- › Neu: 3-Scheibentür
- › Neu: Jetzt auch als XS-Gerät
- › Die maßgeschneiderte Lösung für Köche, die einen klassischen Combi-Dämpfer suchen und diesen manuell bedienen möchten



Der Combi-Dämpfer: unser Beitrag zur gesünderen Ernährung

Mehr Nährstoffe, weniger Schadstoffe



Mehr sekundäre
Pflanzenstoffe



Mehr
Vitamine



Mehr
Spurenelemente



Mehr
Mineralstoffe



Weniger Schadstoffe
durch den Garprozess



Weniger Schadstoffe
aus dem Wasser



Weniger schwerver-
dauliche Kohlenhydrate



Weniger
Fett



Das VarioCookingCenter®

Das multifunktionale Kochgerät mit Kontakthitze

Bis zu 4 mal schneller und mit bis zu 40 % weniger Stromverbrauch.

Das VarioCooking Center®

Starke Ausstattung für das beste Ergebnis



VarioCooking Control®

Kein Überwachen durch die eingebaute Kochintelligenz

AutoLift®

Punktgenau Garen mit der Hebe- und Senkautomatik

VarioBoost®

Höchste Leistung und kürzeste Aufheizzeiten durch das patentierte Heizsystem

FrimaTherm® pan base

Kein Anbrennen durch gleichmäßige Wärmeübertragung

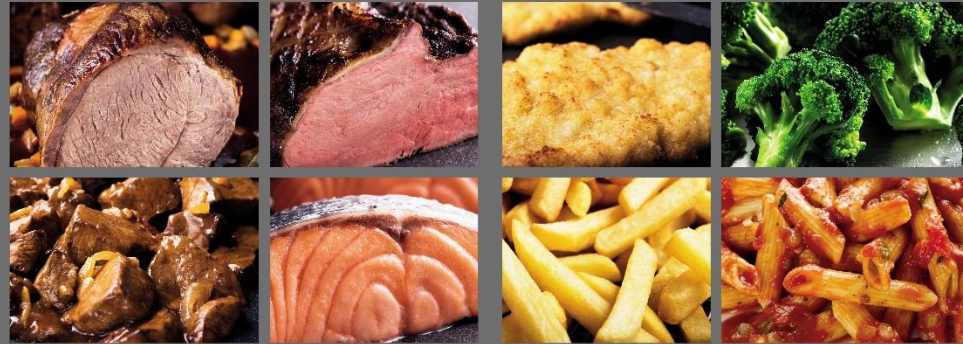
Ein unschlagbares Team

90 % aller Kochanwendungen in Profiküchen

SelfCookingCenter®



SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®



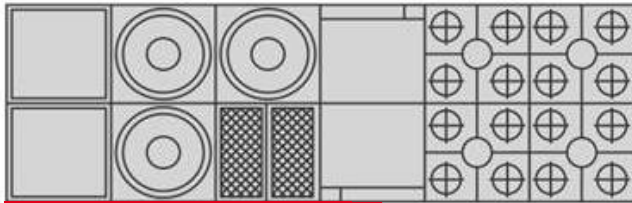
VarioCookingCenter®



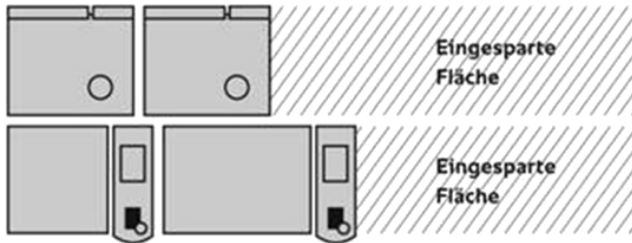
All-in-2: SelfCookingCenter® & VarioCooking Center®

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

Wir sind das Unternehmen der Köche für Köche

Über 1.000 Köche sind für unsere Kunden täglich im Einsatz



Anwendungsforschung



Anwendungsentwicklung



Vertrieb



Anwendungsberatung

Weltweite Präsenz

Nah am Kunden

Lokale Präsenz in über

100

Ländern



Mehr als

5.000

Partner weltweit

RATIONAL ServicePlus

Das All-inklusive-Paket



93 % der Kunden bestätigen uns, dass wir größtmöglichen Kundennutzen bieten*



***Unabhängige Studie TNS Infratest 2016**

Ausgezeichnet

Eine Auswahl unserer Küchen-Oscars



Snacking d'Or 2016



Chef's Choice Award 2016



Innovation challenge „Gold winner“ 2017



Best of Market 2017



Küche Award 2017



Show Star 2017



Intergastra Innovationspreis 2018



„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, Restaurantgruppe
Partner seit mehr als 25 Jahren

A photograph of a modern building with a large glass facade. The building is reflected in the glass. In the foreground, there is a green lawn with several young trees supported by wooden stakes. The sky is clear and blue.

Mit Verantwortung.

Für Mensch und Natur.



Unsere Mitarbeiter

Gelebter Kundennutzen –
in Landsberg und weltweit.

Der Unternehmer im Unternehmen (U.i.U.®)

Menschen mit Begeisterung und Leidenschaft

- › ... leistet mehr und übernimmt Verantwortung
- › ... trifft Entscheidungen
- › ... ist mit jedem auf Augenhöhe – ohne Hierarchiegrenzen
- › ... hat den Kundennutzen stets im Fokus

**89 % der Mitarbeiter sind stolz,
für RATIONAL zu arbeiten.**



Ausbildung bei RATIONAL

Über 120 Auszubildende und Studenten



- › Duales Studium
- › Ausbildung
- › Bachelor- und Masterarbeiten
- › Promotionen

Wo Nachhaltigkeit gelebt wird

Bei den Ressourcen sparen, nicht bei der Qualität.



- › Minimaler Einsatz von Zeit, Energie, Wasser, Raum und Rohwaren
- › Zertifiziert nach ISO 9001, 14001 und 50001 (Qualität, Umwelt, Energie) und durch Lean & Green
- › Ressourcenschonende Betriebslogistik

Hauptversammlung
Augsburg, 03. Mai 2017

RATIONAL



Gute Ergebnisse.

Zahlen, Daten, Fakten.

W. Schwind

E. Baumgärtner

Dr. G. Lintz

W. Kurtz

Prof. Dr. A. Krafa

Dr. H. Maerz

Dr. P. Stadelmann

Dr. A. Kaufmann

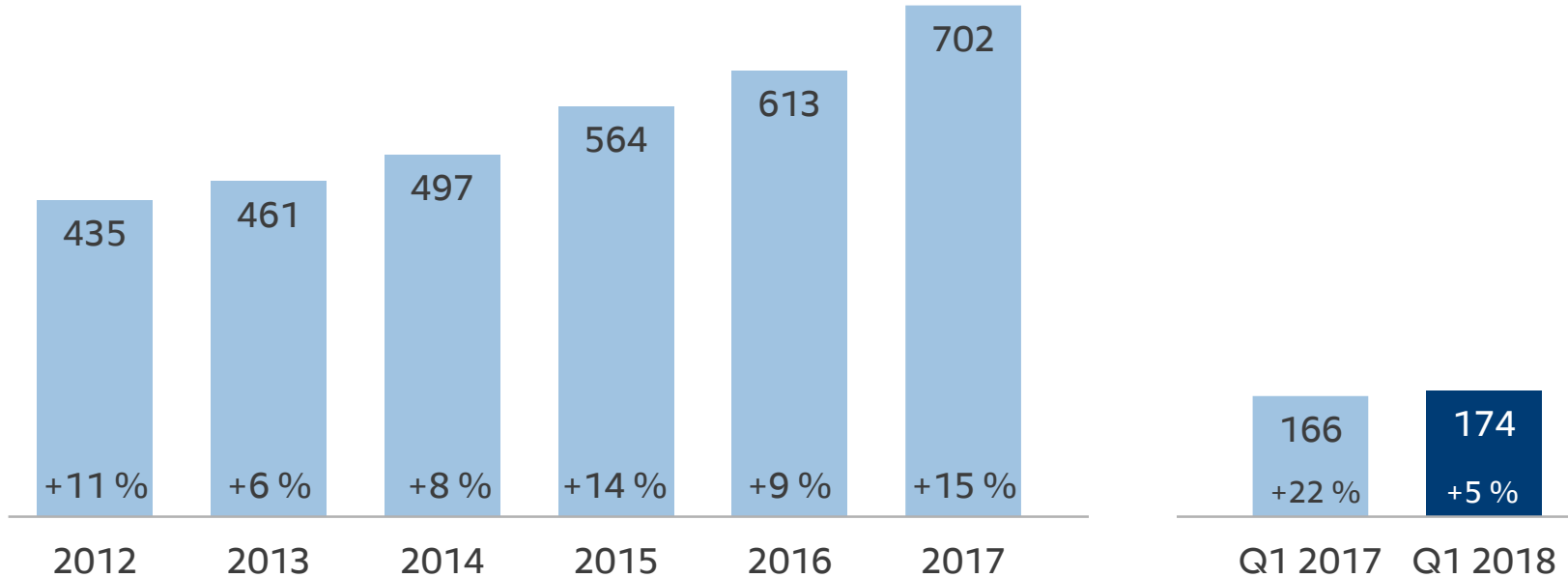
P. Wiedemann

M. Paschma

RATIONAL

RATIONAL wächst organisch

Q1 2018: Umsatzwachstum belastet durch Währungseffekte



Umsatz in Mio. Euro

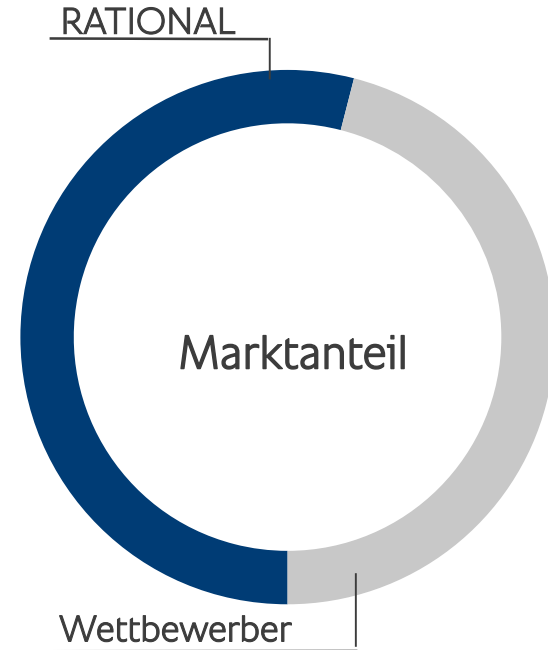
Umsatzwachstum in %

RATIONAL ist mit großem Abstand Weltmarktführer

Konzentration ist die Grundlage unserer Marktposition

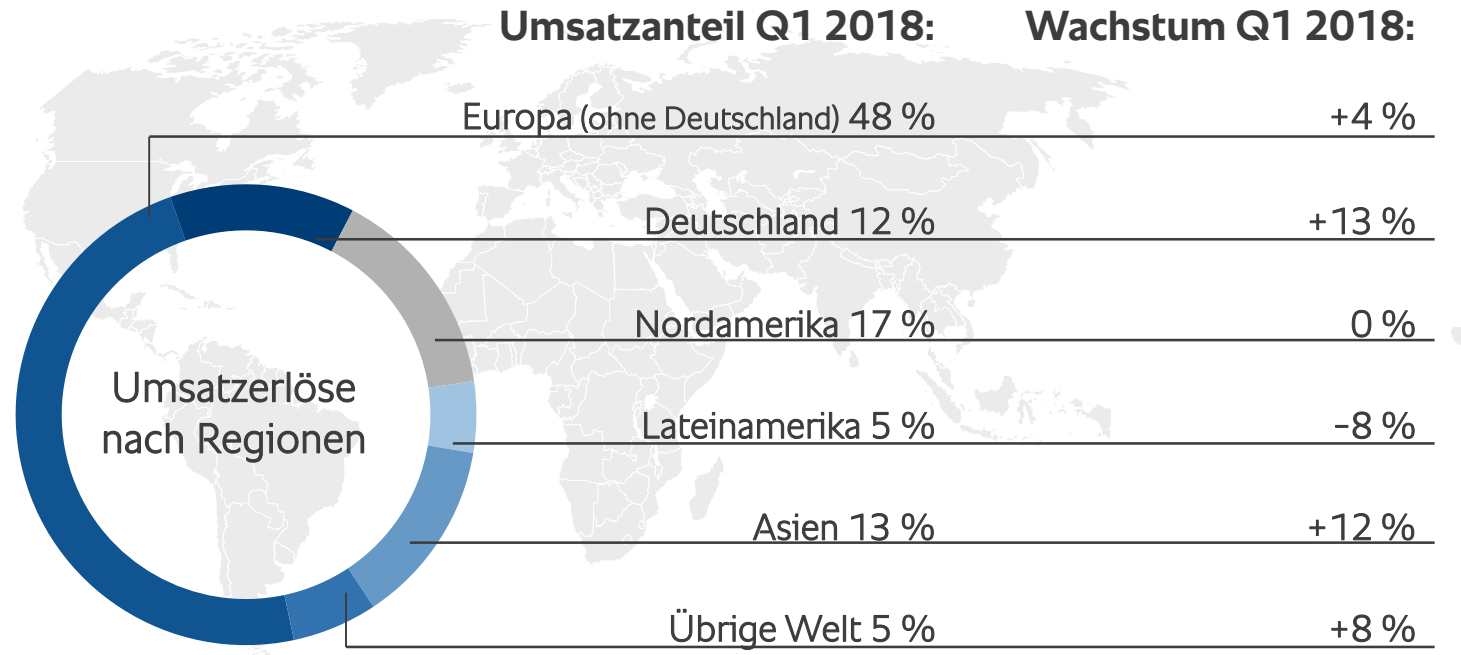
Bedeutendste Wettbewerber
(rund 100 weltweit):

- › Welbilt
- › Middleby
- › MKN
- › Lainox
- › Eloma (Ali Group)
- › Electrolux
- › Alto-Shaam
- › Unox



Weltweit erfolgreich

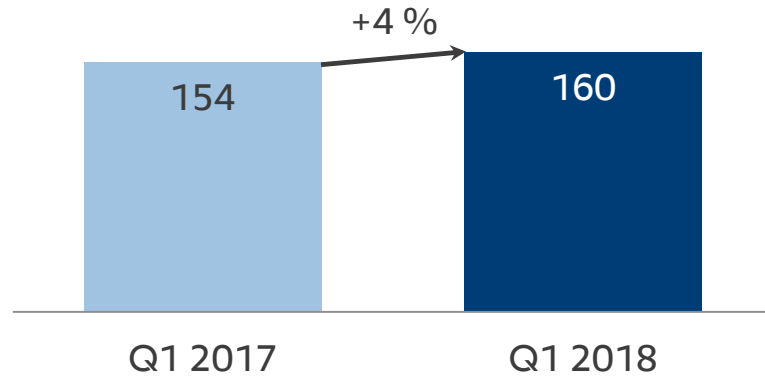
Q1 2018: Überproportionales Wachstum in Deutschland und Asien



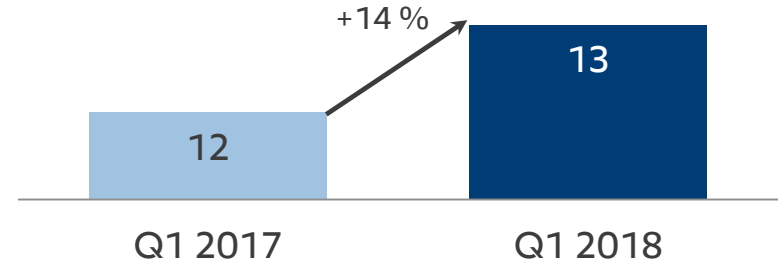
Positive Entwicklung in beiden Produktsegmenten

VarioCookingCenter[®] wächst überproportional

Umsatz Combi-Dämpfer



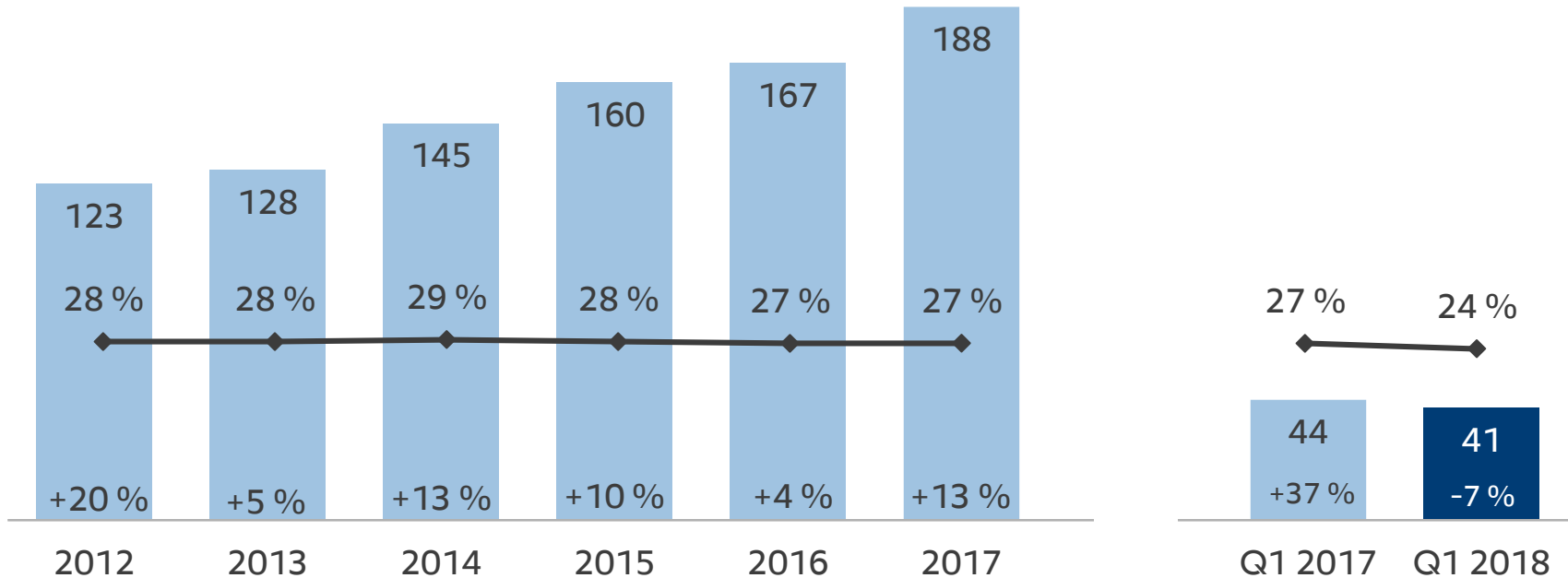
Umsatz VarioCookingCenter[®]



Umsatz in Mio. Euro
Umsatzwachstum in %

EBIT-Marge auf nachhaltig hohem Niveau

Q1 2018: FX-Effekte belasten



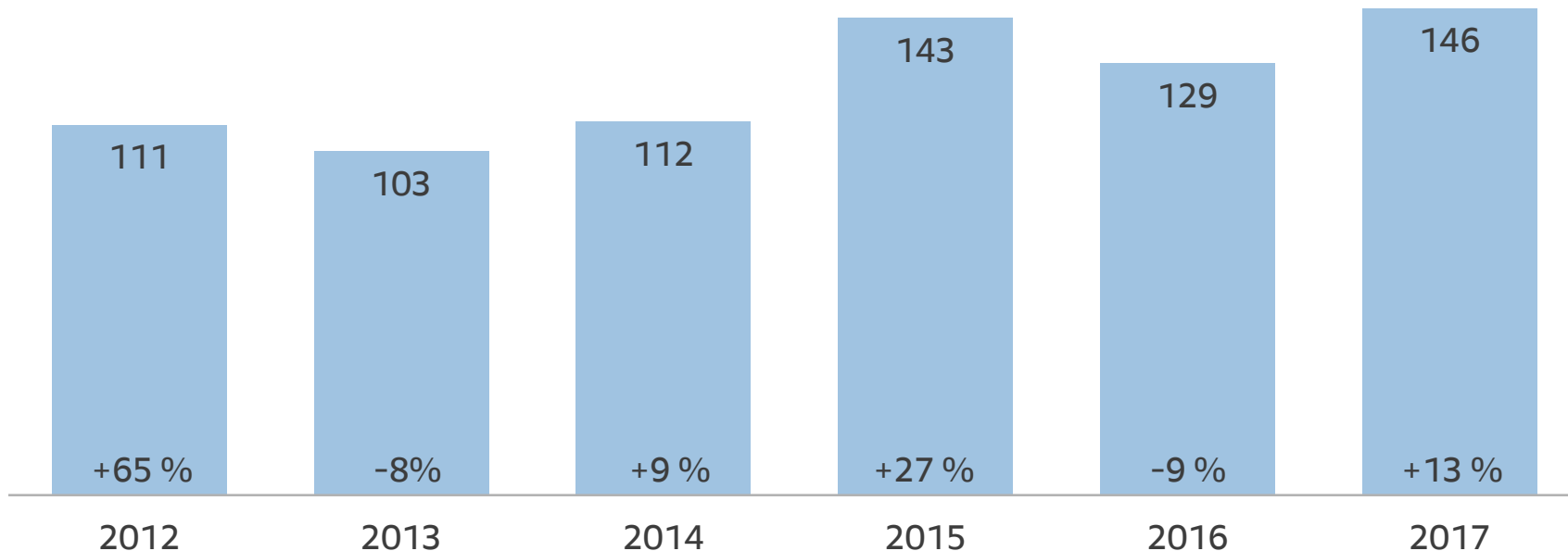
EBIT in Mio. EUR

— EBIT-Marge in %

Wachstum ggü. Vorjahr in %

Hoher operativer Cashflow

Wenig kapitalintensives Geschäftsmodell und schlanke Supply Chain

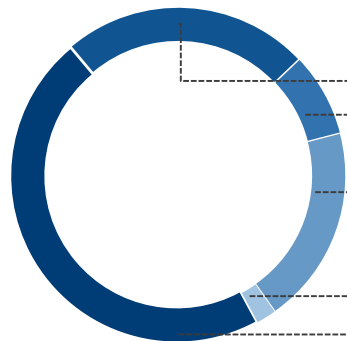


Operativer Cashflow in Mio. EUR

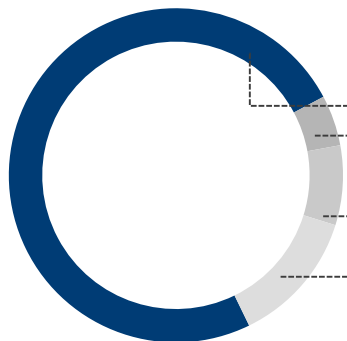
Wachstum gegenüber Vorjahr in %

Solide Bilanz gibt Sicherheit und Flexibilität

Hohe Eigenkapitalquote und Liquiditätsbestand



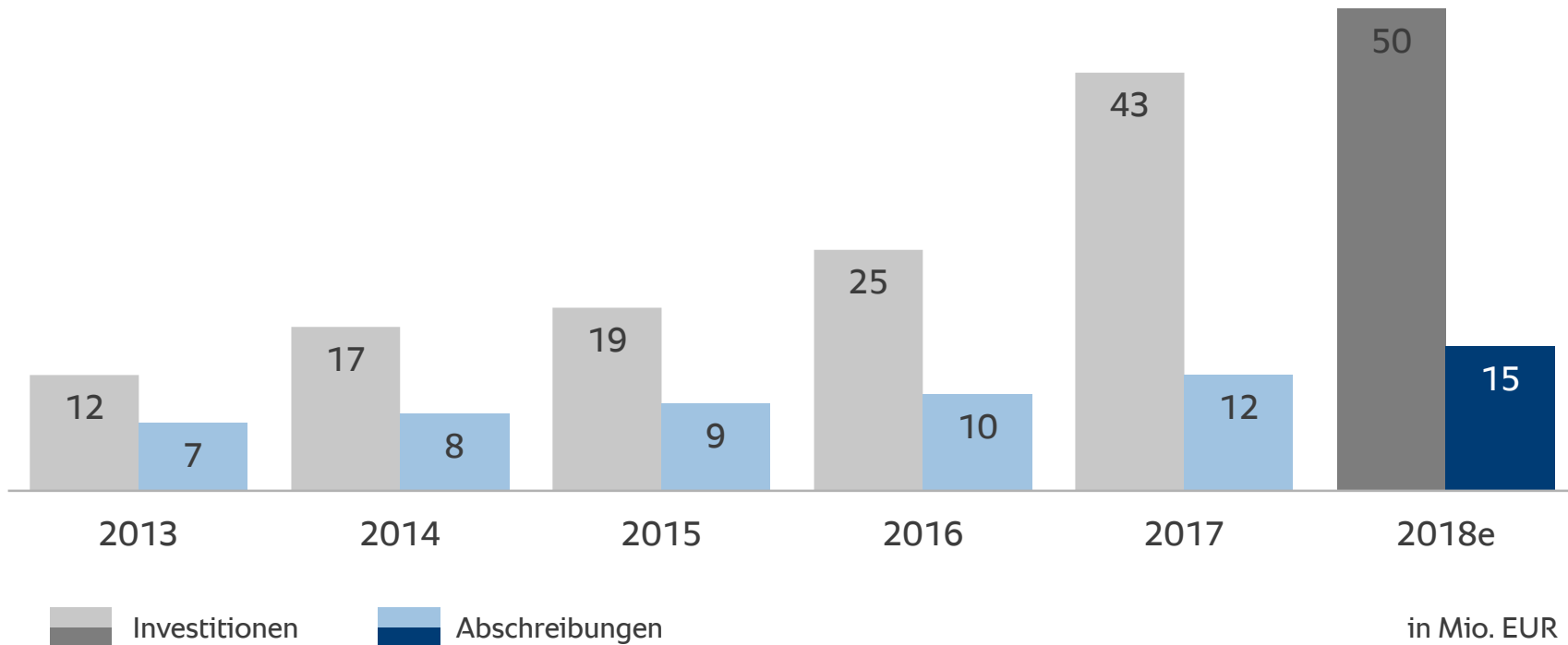
| | Q1 2018 | Q1 2017 |
|-----------------------------|---------|---------|
| Langfristige Vermögenswerte | 143 | 107 |
| Vorräte | 48 | 39 |
| Forderungen aus LuL | 114 | 101 |
| Sonstige Vermögenswerte | 88 | 193 |
| Kasse und Bankguthaben | 179 | 111 |
| Summe Aktiva | 572 | 551 |



| | | |
|-----------------------------|-----|-----|
| Eigenkapital | 455 | 431 |
| Langfristige Schulden | 28 | 34 |
| Kurzfristige Rückstellungen | 36 | 31 |
| Kurzfristige Schulden | 52 | 55 |
| Summe Passiva | 572 | 551 |

Gezielte Investitionen für Wachstum und Effizienz

Invest in Mitarbeiter, Infrastruktur und Produkte



Attraktive Dividendenpolitik

Durchschnittlich mehr als 70 % Ausschüttungsquote

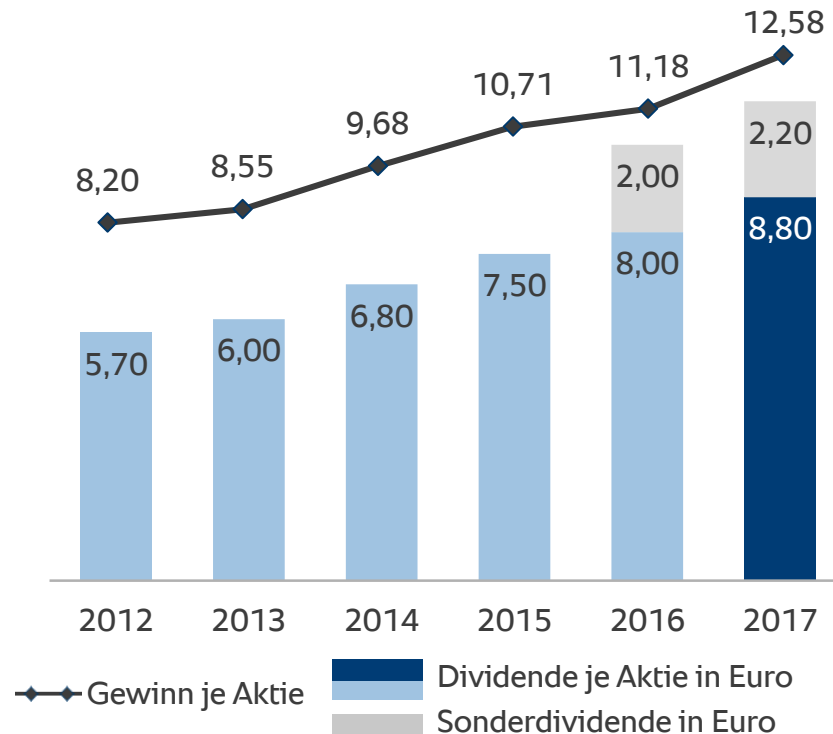


Geschäftsjahr 2017

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

Langfristig

- › Nachhaltige und flexible Ausschüttungspolitik auf hohem Niveau

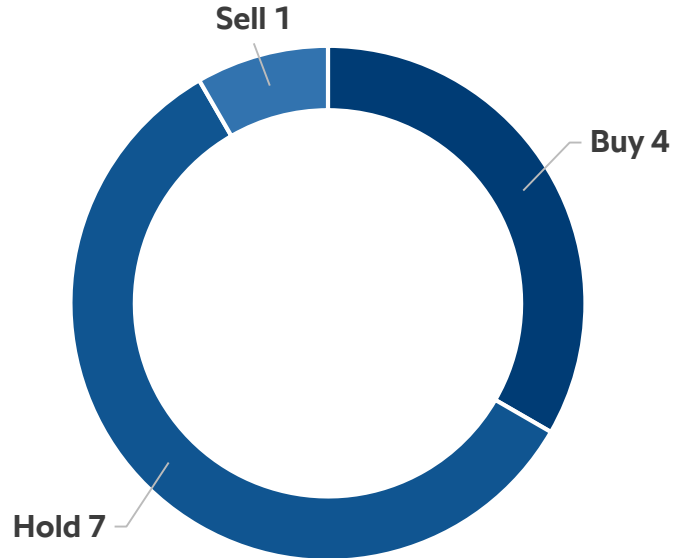


Analysteneinschätzungen

RATIONAL ist der Qualitätstitel im SDAX



Durchschnittliches Kursziel: 558 Euro

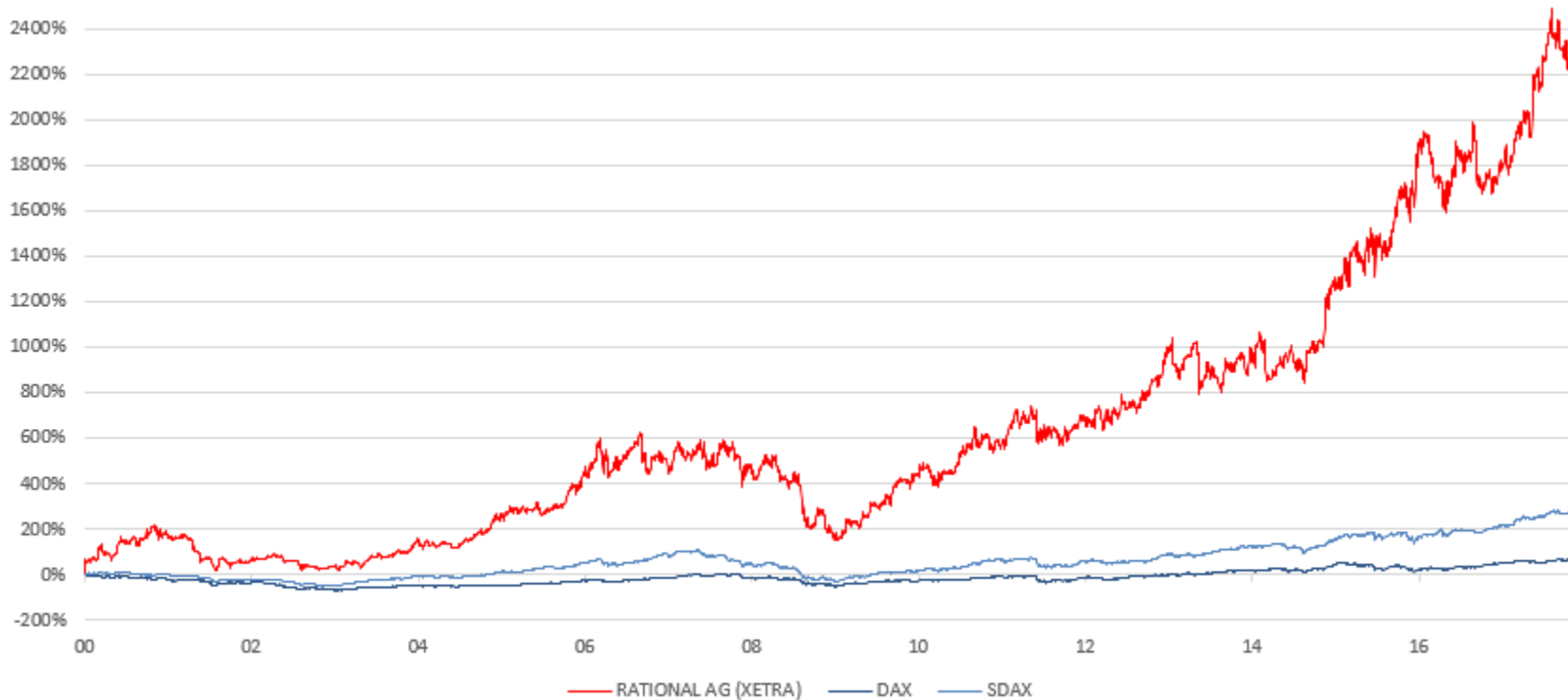


Stand: April 2018



Aktienkursentwicklung seit dem Börsengang

Rund 6 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
Iglinger Str. 62
86899 Landsberg am Lech
Germany
www.rational-online.com

Finanzkalender 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
ir@rational-online.com

Roadshows und Konferenzen

| | |
|------------|---|
| 15.05.2018 | Roadshow Baader Helvea (Toronto) |
| 16.05.2018 | Commerzbank Konferenz (New York und Boston) |
| 17.05.2018 | Commerzbank Konferenz (New York und Boston) |
| 16.05.2018 | UBS Konferenz (London) |
| 06.06.2018 | Deutsche Bank Konferenz (Berlin) |
| 07.06.2018 | Roadshow Metzler (London) |
| 12.06.2018 | Metzler / Kalliwoda Konferenz (Warschau) |
| 19.06.2018 | HSBC Konferenz (Wien) |

