



# Begeistern anders

Für die Profiküchen der Welt

IR-Präsentation  
GJ 2018

# Unsere Erfolgsgrundlagen

In der Vergangenheit und auch in Zukunft



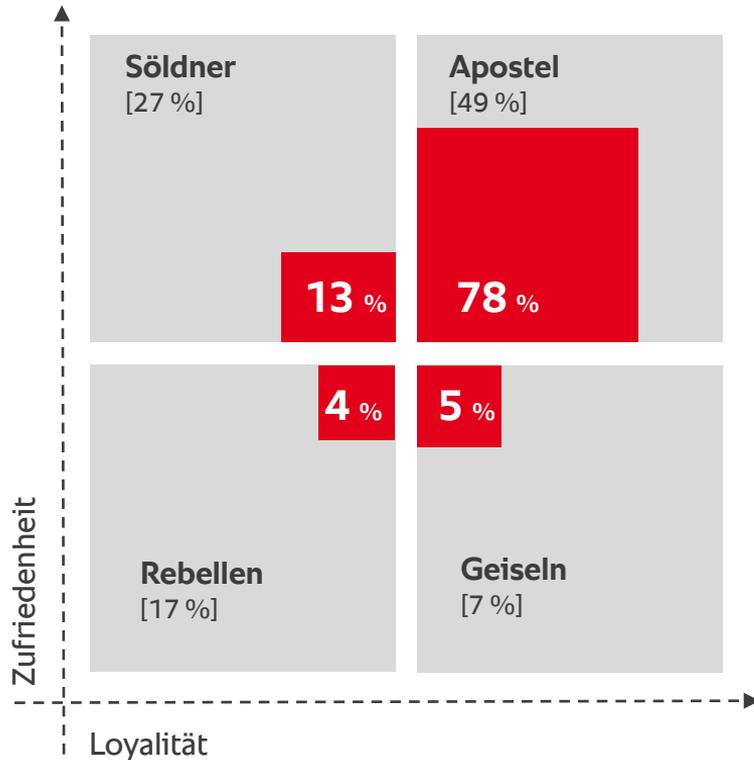
# Für Menschen

Die in Groß- und Gewerbeküchen  
thermisch Speisen zubereiten



# Hohe Kundenzufriedenheit

Überdurchschnittlich viele „Apostel“



Quelle:  
Kantar TNS / MI 2018\*

[x]: Durchschnitt des  
produzierenden Gewerbes  
weltweit



\*in den Märkten USA, Großbritannien und Deutschland



**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



950.000

produzierte Combi-Dämpfer seit 1976



35.000

produzierte VarioCookingCenter® seit 2005



# Weltweite Präsenz

Nah am Kunden

Lokale Präsenz in über  
**120**  
Ländern



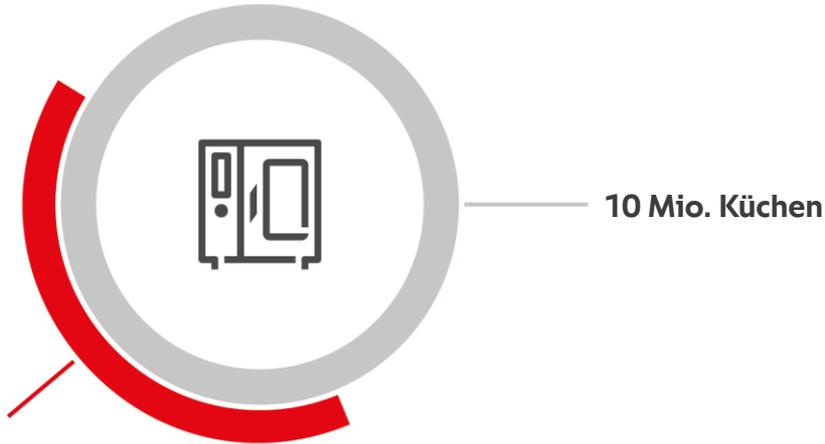
**33**

Tochtergesellschaften

Mehr als  
**4.000**  
Partner weltweit

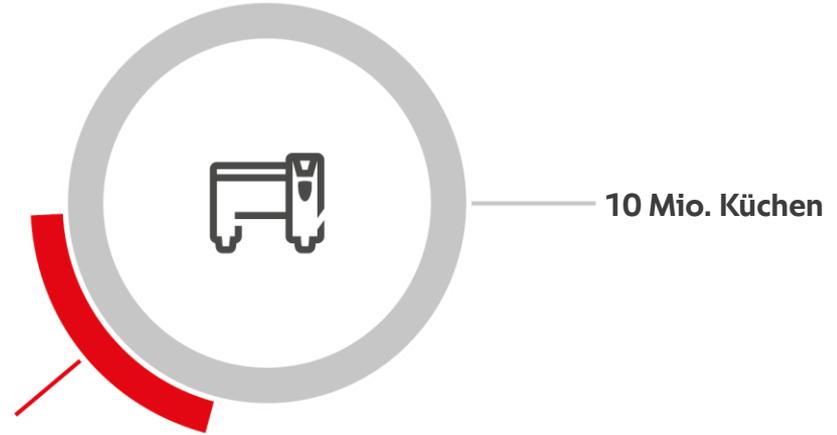
# Das Weltmarktpotenzial

Mehr als 4 Millionen Profiküchen



**Potenzial Combi-Dämpfer**

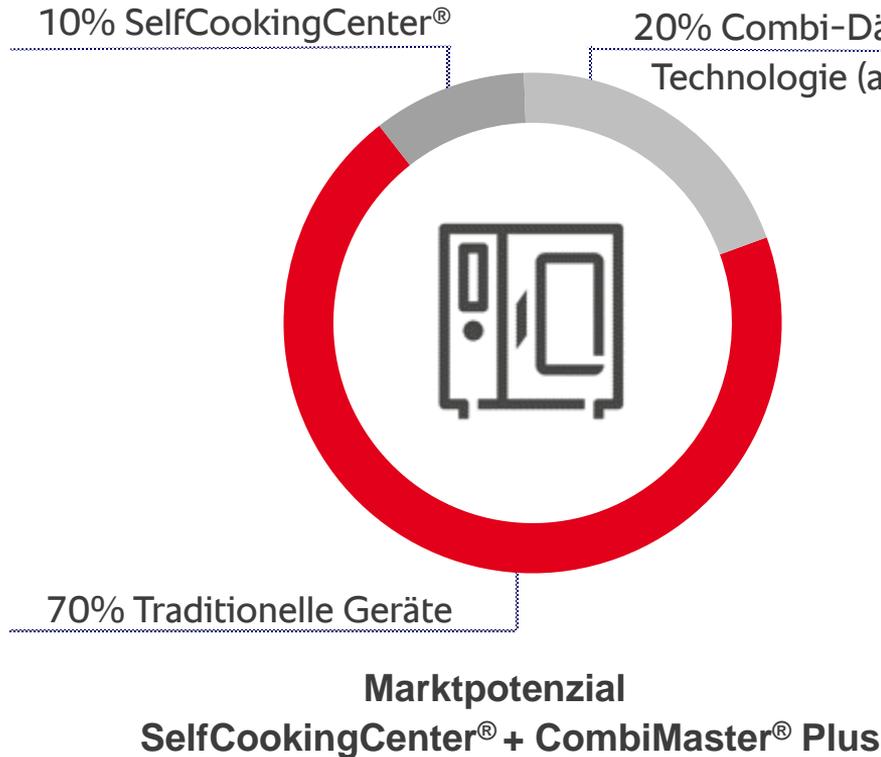
4 Mio. Küchen



**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



## Gastronomie

-  Hotel
-  Restaurant
-  Quick Service
-  Casual Dining

## Handelsgastronomie

-  Supermarket
-  Backshop
-  Tankstelle
-  Metzgerei & Partyservice



# Für Speisen

Deren Qualität Maßstäbe setzt



# Für Kundennutzen

Der alle Erwartungen übertrifft

**Mehr  
Kundennutzen**

Höherer  
Gewinn

Kosten-  
degression

Größere  
Attraktivität

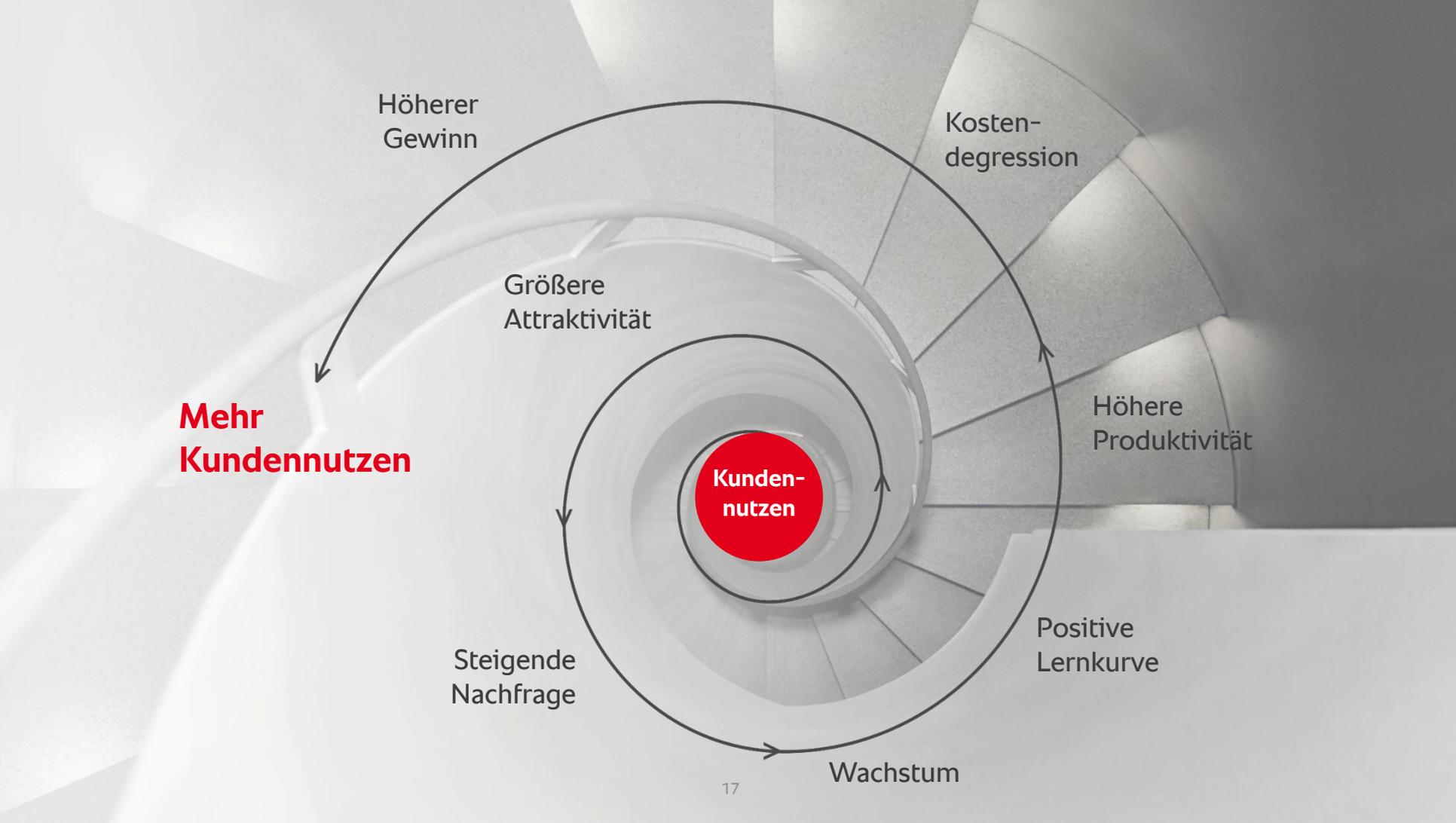
Höhere  
Produktivität

**Kunden-  
nutzen**

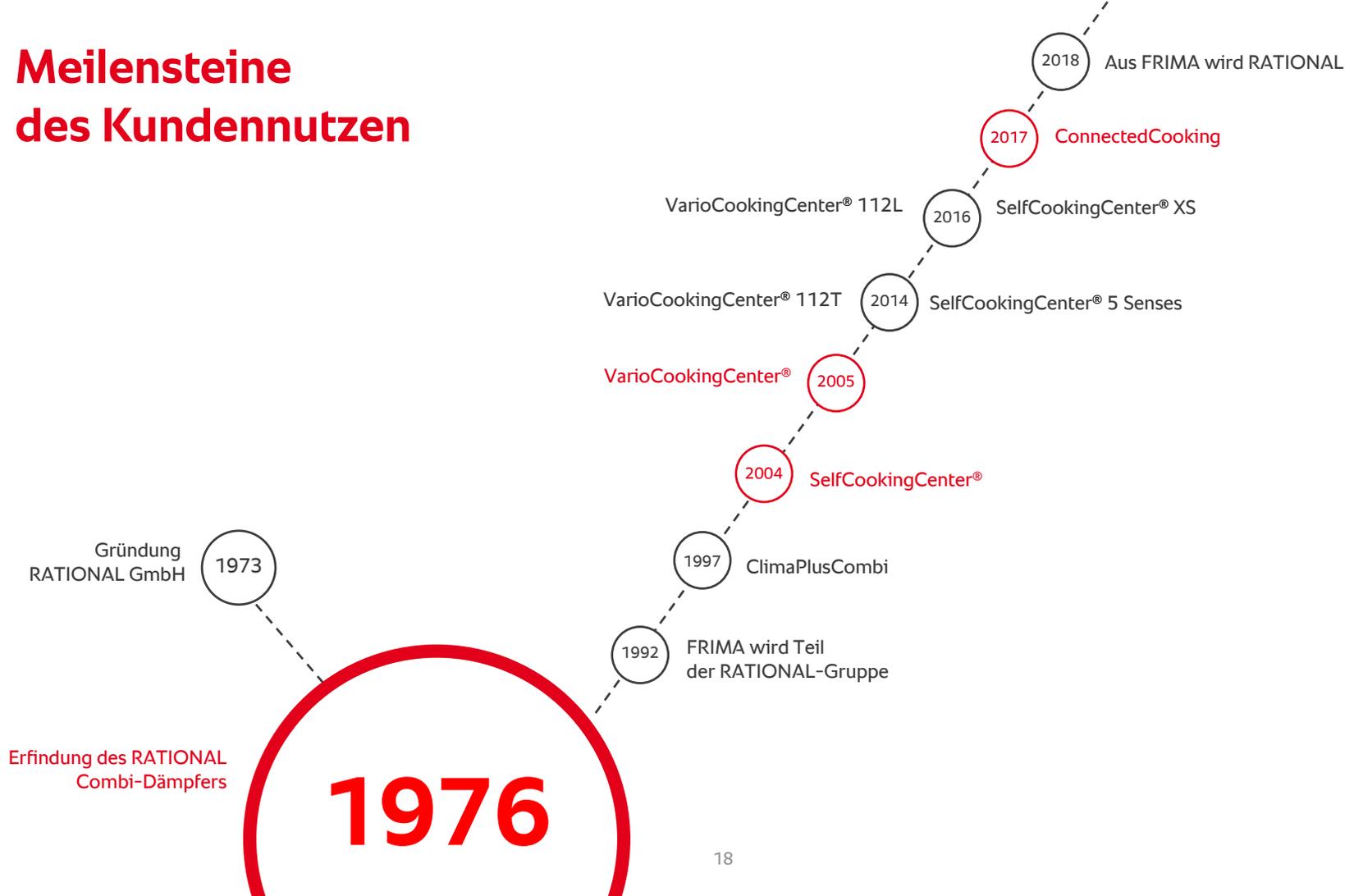
Steigende  
Nachfrage

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



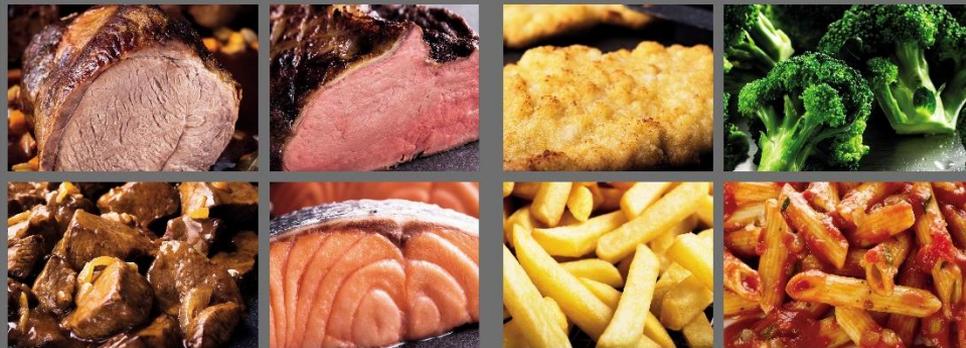
# Ein eingespieltes Team

Für 90 % aller Kochanwendungen in Profiküchen

SelfCookingCenter®



SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®



VarioCookingCenter®



# Wesentlicher Umsatzanteil durch Nichtgeräteverkäufe

Gewinnen zunehmend an Bedeutung

Anteil am Gesamtumsatz

# 26 %



Zubehör

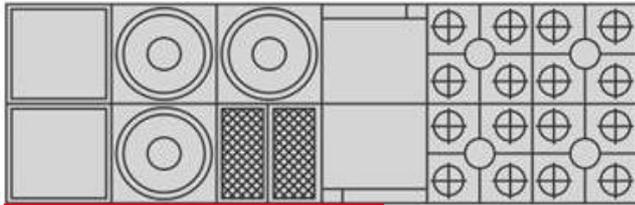
Pflegeprodukte

Service Teile

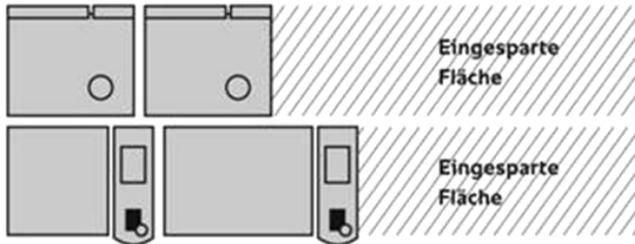
# All-in-2: SelfCookingCenter® & VarioCooking Center®

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 €
<b>Mehrverdienst pro Monat</b> (abzgl. monatl. Abschreibung 420 € auf fünf Jahre)	<b>5.368 €</b>

\* 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
- › Zertifizierter 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.<sup>®</sup>-Prinzip

Entscheidungen treffen,  
Verantwortung übernehmen

- › Rund 2.100 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

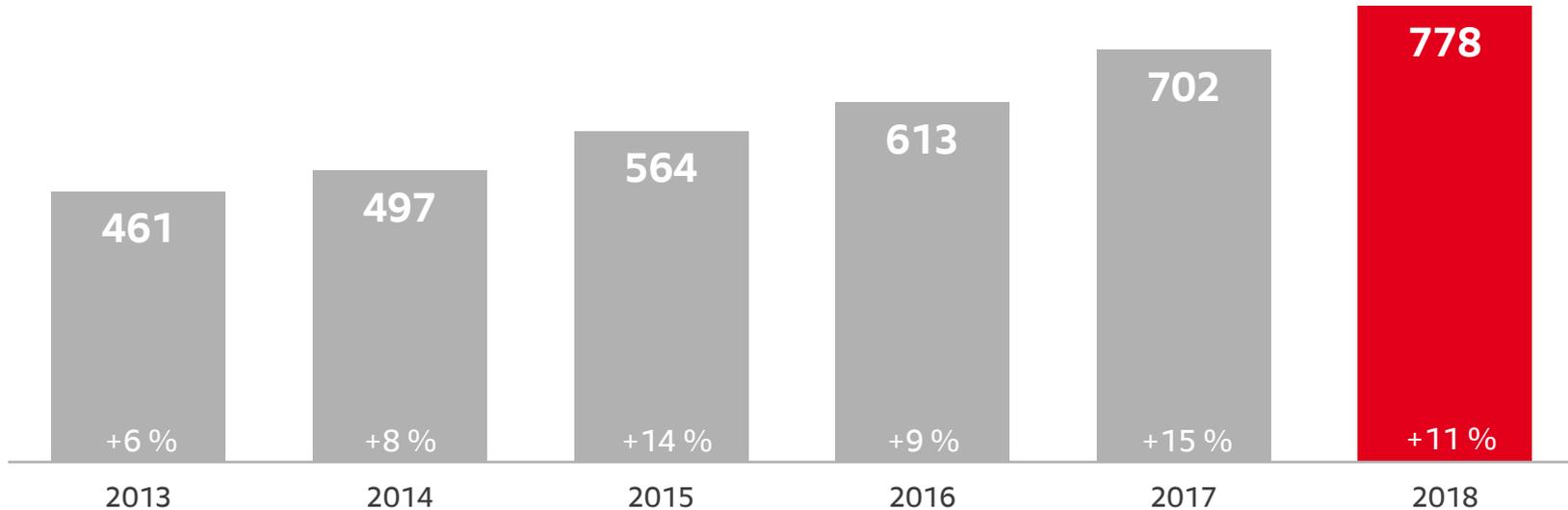
# Gute Ergebnisse

Zahlen, Daten, Fakten



# Organisches Wachstum

2018: 11 % Umsatzwachstum



Umsatz in Mio. Euro  
Umsatzwachstum in %

# RATIONAL ist Weltmarktführer bei Combi-Dämpfern

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



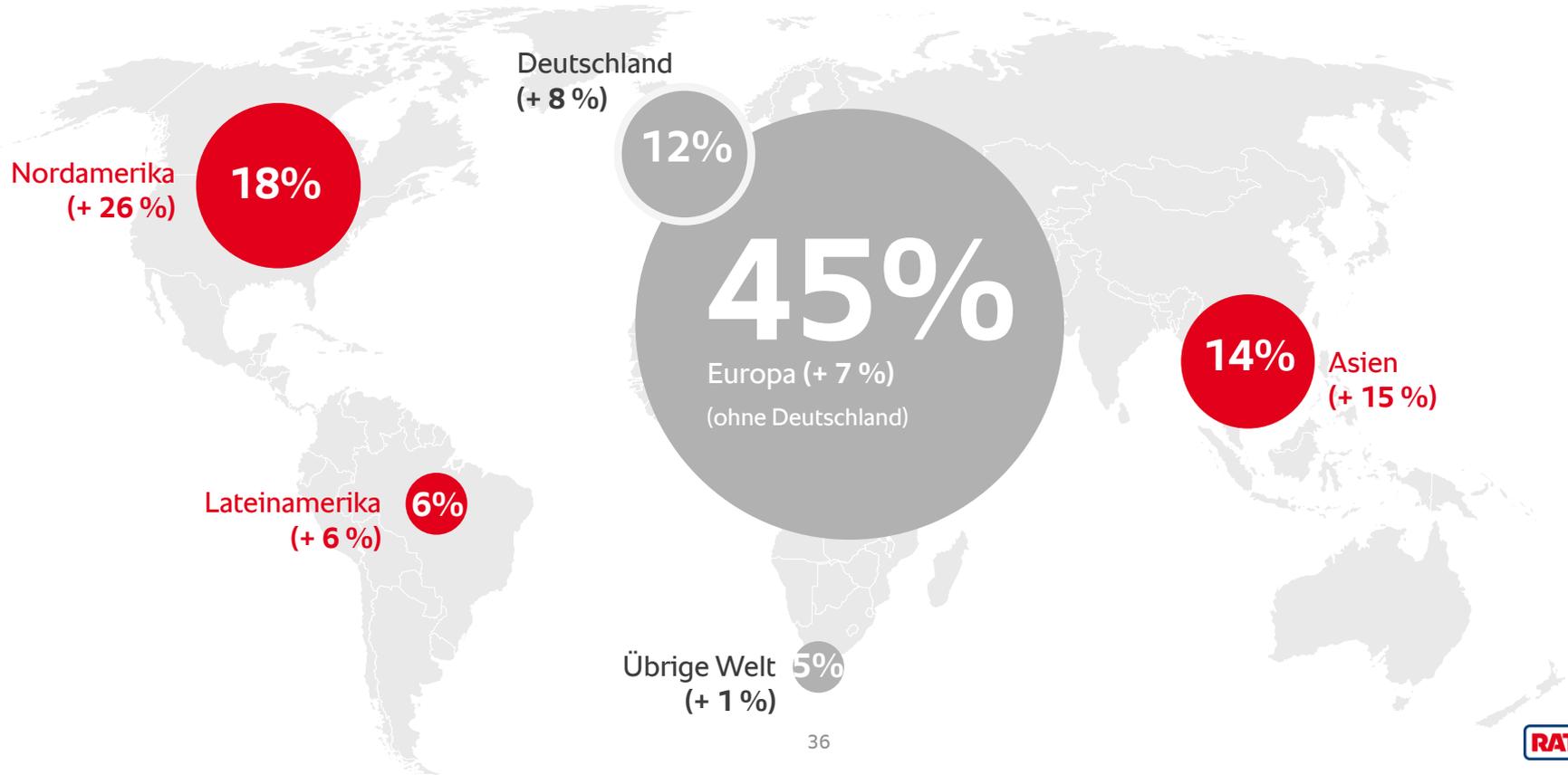
RATIONAL

## Mitbewerber (gesamt 100 weltweit)

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

# Weltweit erfolgreich

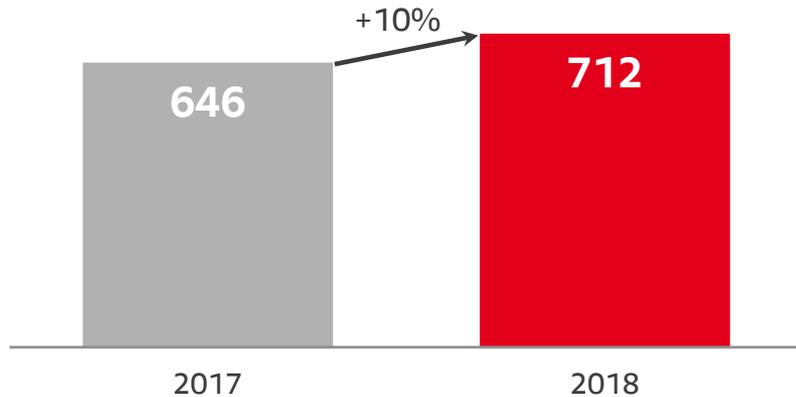
## 2018: Überproportionales Wachstum in Nordamerika



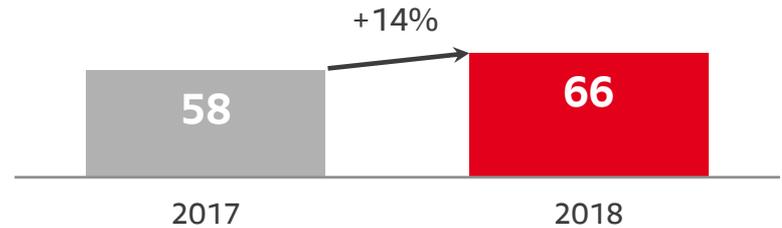
# Gute Entwicklung in beiden Produktsegmenten

VarioCookingCenter® wächst überproportional

Umsatz Combi-Dämpfer



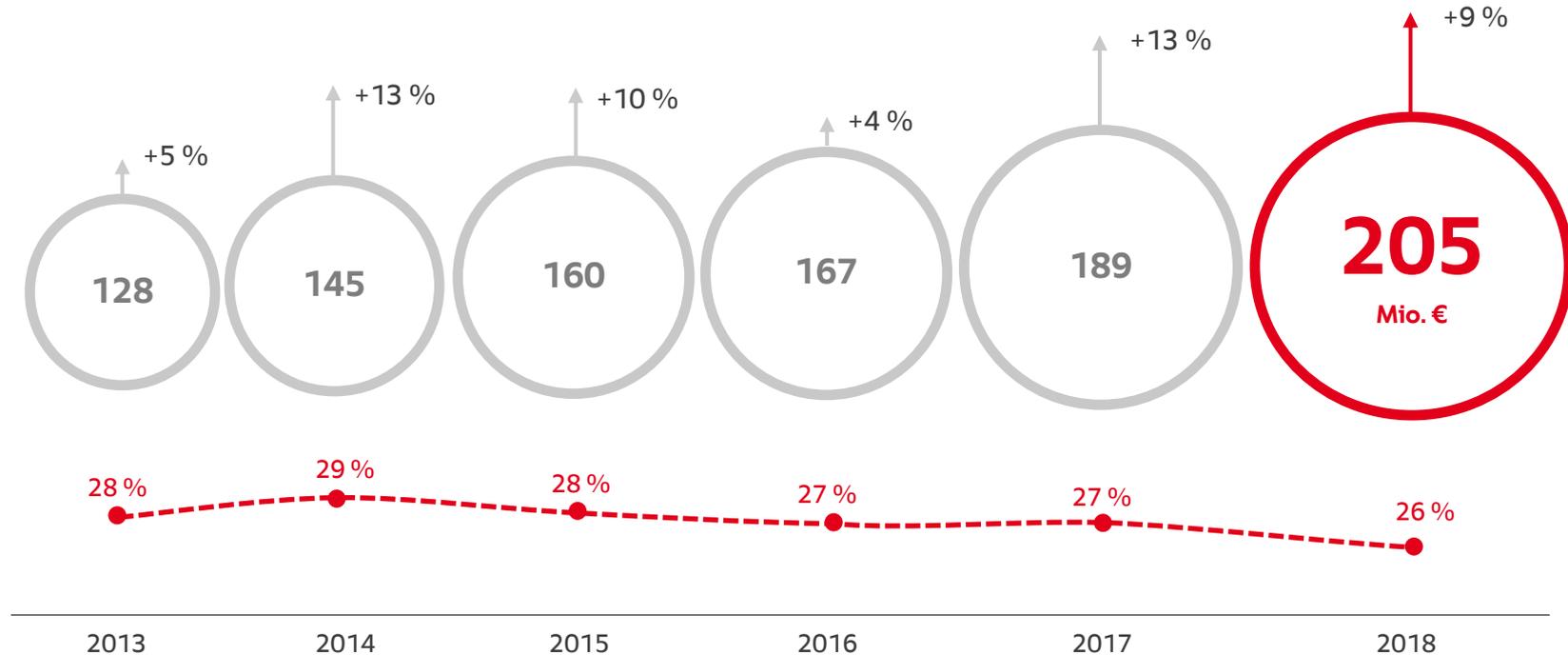
Umsatz VarioCookingCenter®



Umsatz in Mio. Euro  
Umsatzwachstum in %

# EBIT-Marge auf hohem Niveau

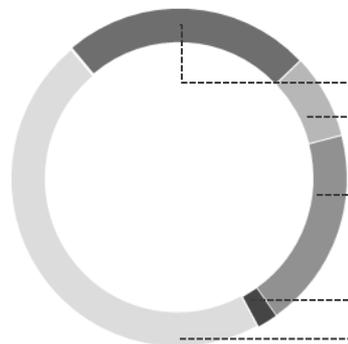
2018: EBIT-Marge über 26 %



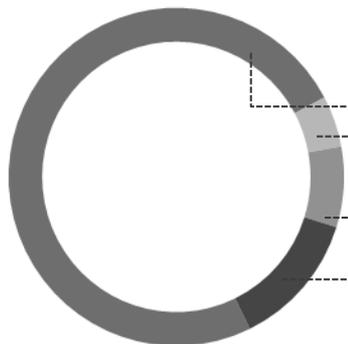
Veränderung in %  
EBIT-Marge in %

# Solide Bilanz gibt Sicherheit und Flexibilität

Hohe Eigenkapitalquote und Liquiditätsbestand



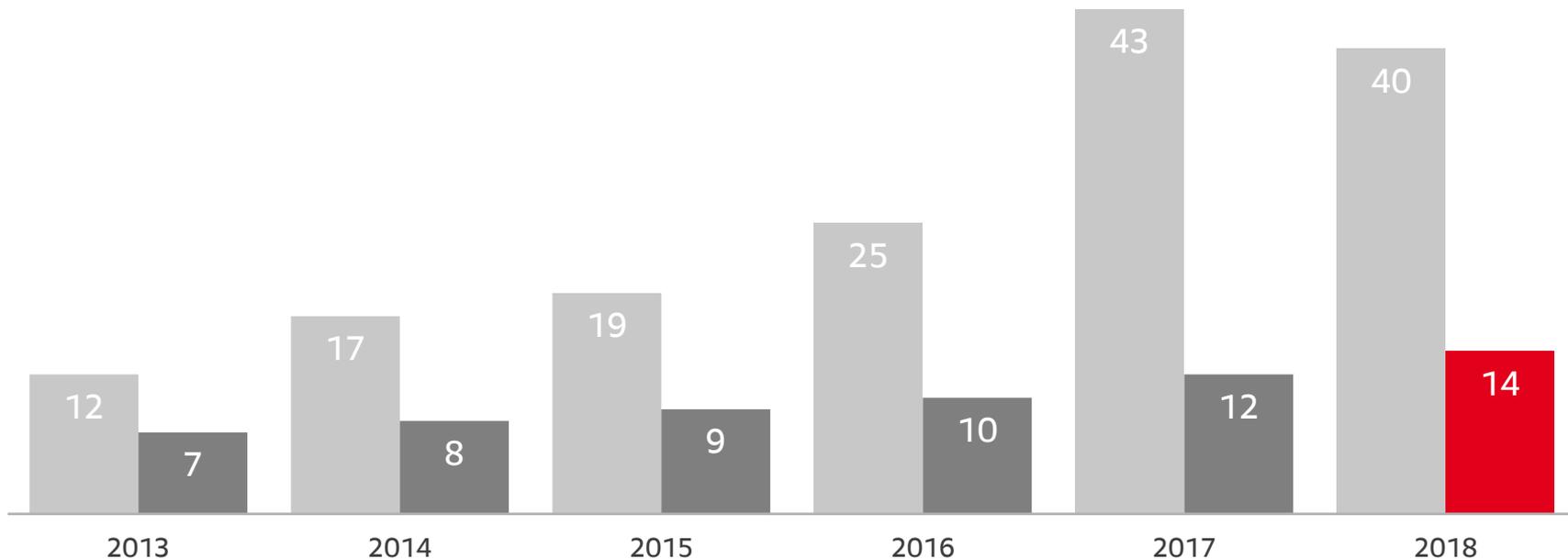
	GJ 2018	GJ 2017
Langfristige Vermögenswerte	162	137
Vorräte	57	46
Forderungen aus LuL	124	110
Sonstige Vermögenswerte	104	82
Kasse und Bankguthaben	157	196
Summe Aktiva	604	571



Eigenkapital	456	425
Langfristige Schulden	26	28
Kurzfristige Rückstellungen	49	44
Kurzfristige Schulden	73	74
Summe Passiva	604	571

# Gezielte Investitionen für Wachstum und Effizienz

Invest in Mitarbeiter, Infrastruktur und Produkte



Investitionen  
Abschreibungen in Mio. Euro

# Attraktive Dividendenpolitik

Durchschnittlich mehr als 70 % Ausschüttungsquote

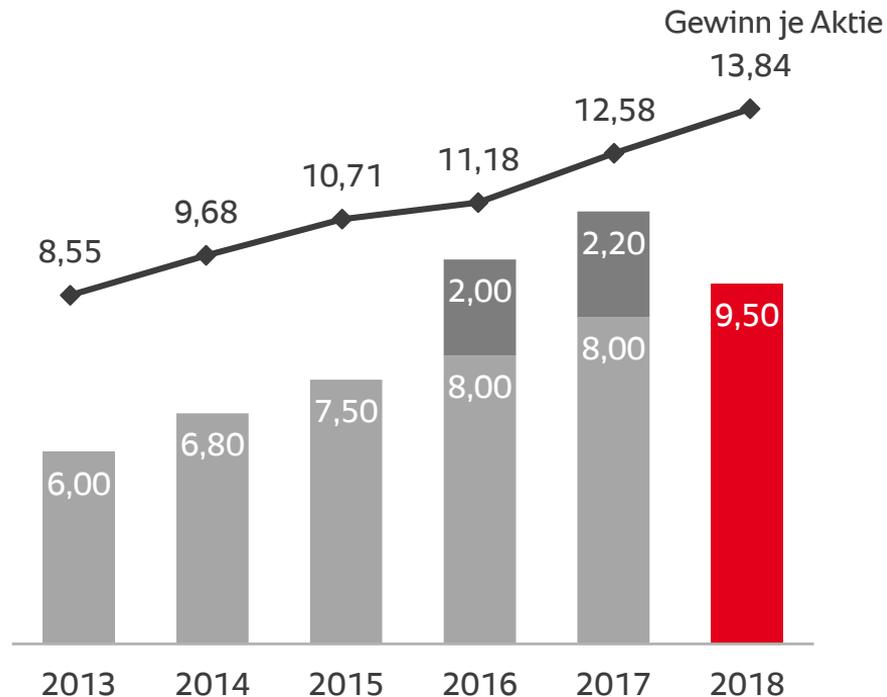


## Geschäftsjahr 2018

- › 9,50 Euro Dividende je Aktie\*
- › Rund 70 % Ausschüttungsquote\*
- › Steigerung der Basisdividende um 8 % gegenüber dem Vorjahr\*

## Langfristig

- › Nachhaltige und flexible Ausschüttungspolitik auf hohem Niveau
- › Steigerung der Basisdividende im zehnten Jahr in Folge



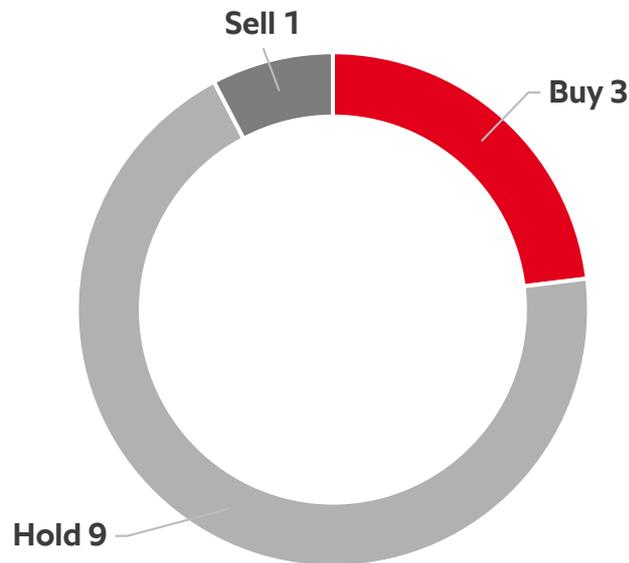
 Dividende je Aktie in Euro  
 Dividende je Aktie in Euro  
 Sonderdividende in Euro

# Analysteneinschätzungen

RATIONAL ist der Qualitätstitel im SDAX



Durchschnittliches Kursziel: 573 EUR



Stand März 2019



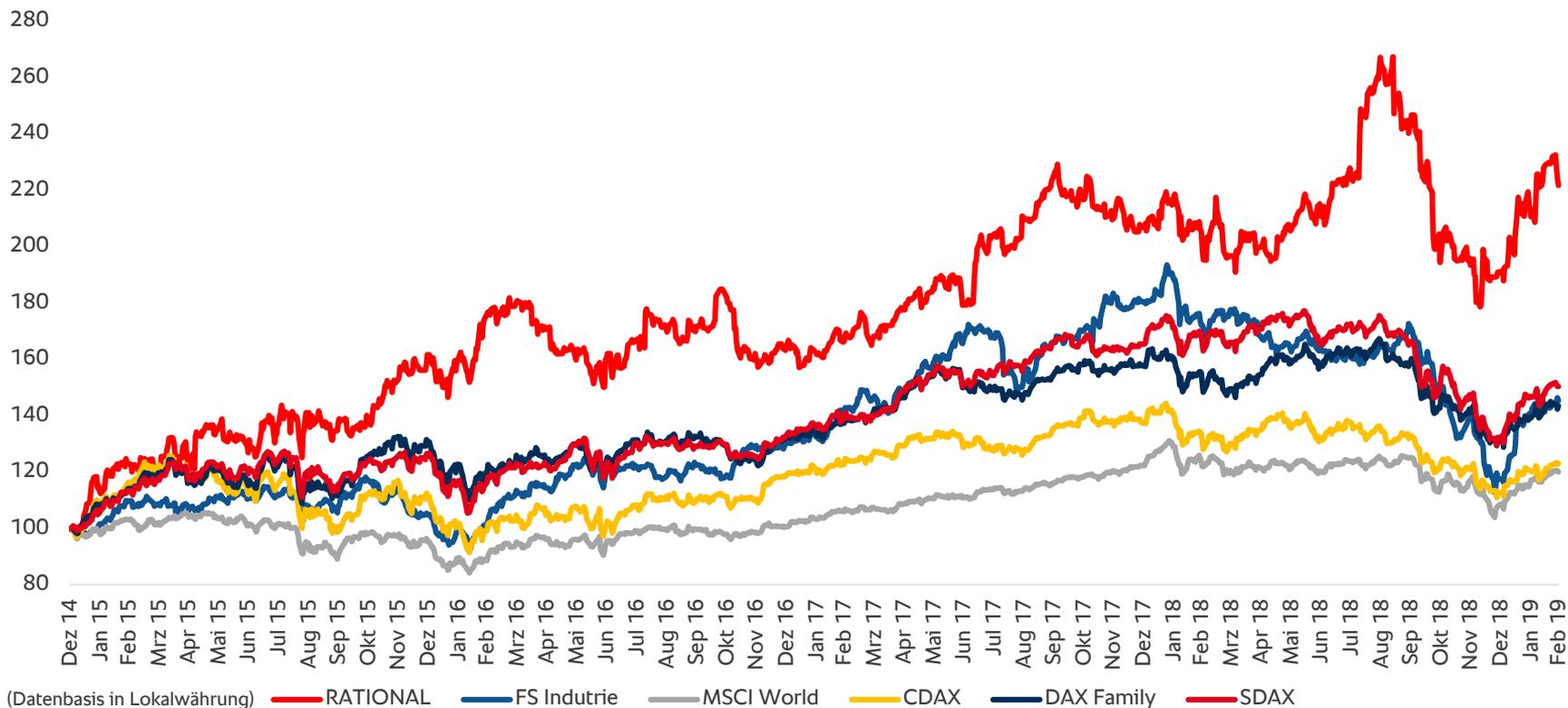
Bankhaus Lampe



BERENBERG  
PARTNERSHIP SINCE 1590

# RATIONAL Aktienkursentwicklung

Knapp 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](http://www.rational-online.com)

### Investor Relations Kontakt

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

Maximilian Seidel  
Tel.: +49 8191 327 2547

[ir@rational-online.com](mailto:ir@rational-online.com)

### Finanzkalender 2019

14.03.2019	Finanzzahlen Geschäftsjahr 2019
07.05.2019	Finanzzahlen 3 Monate 2019
15.05.2019	Hauptversammlung 2019
22.05.2019	RATIONAL-Analystentag 2019
08.08.2019	Finanzzahlen Halbjahr 2019
31.10.2019	Finanzzahlen 9 Monate 2019

### Roadshows und Konferenzen

18.03.2019	Roadshow Berenberg (Chicago)
19.03.2019	Konferenz KeplerCheuvreux (New York)
21.03.2019	Roadshow Berenberg (Denver)
26.03.2019	Roadshow LBBW (Stuttgart)
04.04.2019	Konferenz ESN (Paris)
05.04.2019	Konferenz Bankhaus Lampe (Baden-Baden)
16.04.2019	Roadshow Berenberg (London)

