



EINFACH

machen.

Unsere Erfolgsgrundlagen

- › Konzentration auf die Profiküche
- › Spezialisierung auf das „Kochen“
- › Höchstmöglicher Kundennutzen
- › Unternehmer im Unternehmen



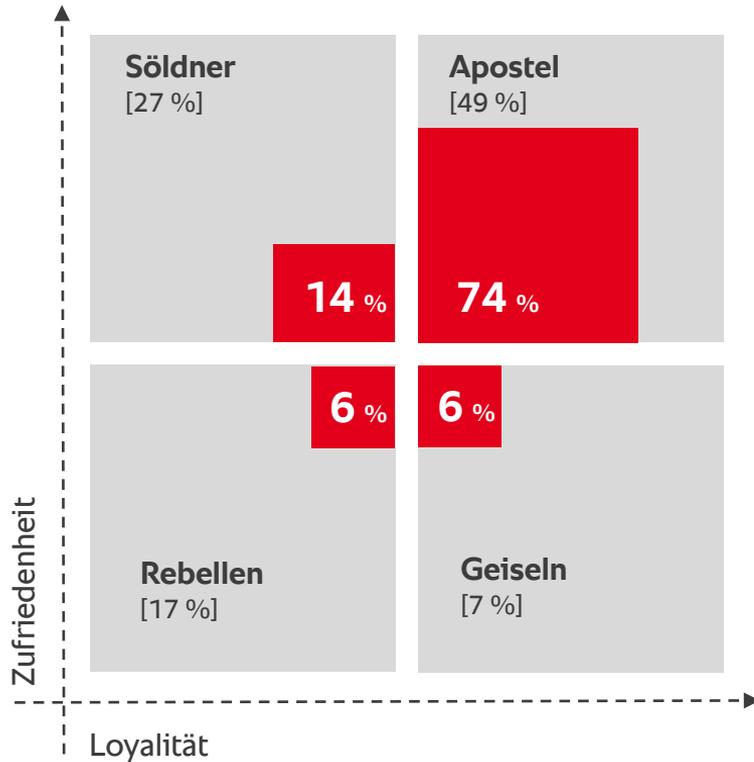
Für Menschen

Die in Groß- und Gewerbeküchen
thermisch Speisen zubereiten



Hohe Kundenzufriedenheit

Überdurchschnittlich viele „Apostel“



Quelle:
Kantar TNS / MI (2016-2019) –
in 14 Märkten mit RATIONAL TG

[x]: Durchschnitt des
produzierenden Gewerbes
weltweit





7,6

Mrd. Menschen leben
auf der Erde

+

80

Mio. kommen jährlich hinzu

140.000.000



Speisen werden täglich in RATIONAL-Geräten zubereitet

4.000.000

potenzielle Profiküchen

>90 %

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



> 1.000.000

produzierte Combi-Dämpfer seit 1976



40.000

produzierte multifunktionale Kochsysteme seit 2005



Weltweite Präsenz

Nah am Kunden

Lokale Präsenz in über
120
Ländern

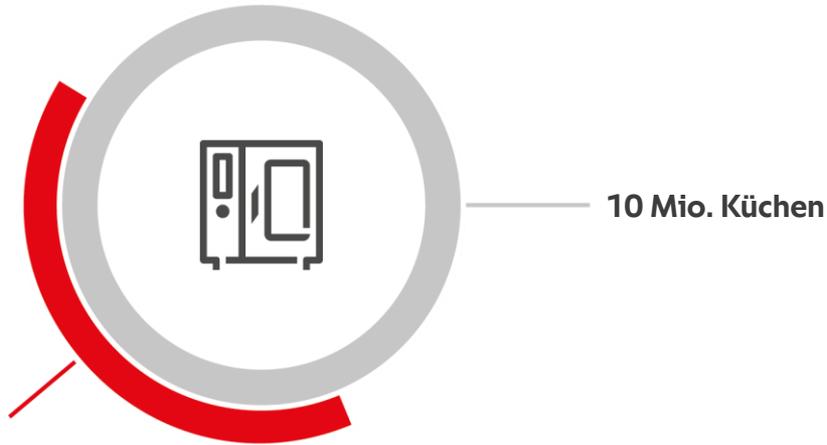


32
Tochtergesellschaften

Mehr als
4.000
Partner weltweit

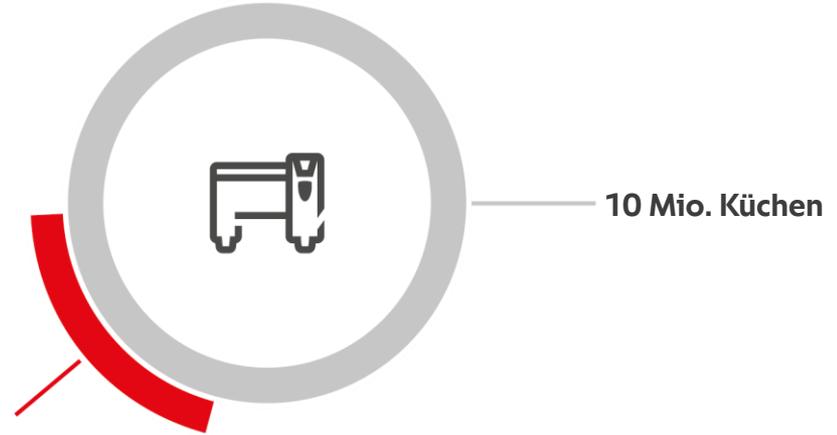
Das Weltmarktpotenzial

Mehr als 4 Millionen Profiküchen



Potenzial Combi-Dämpfer

4 Mio. Küchen

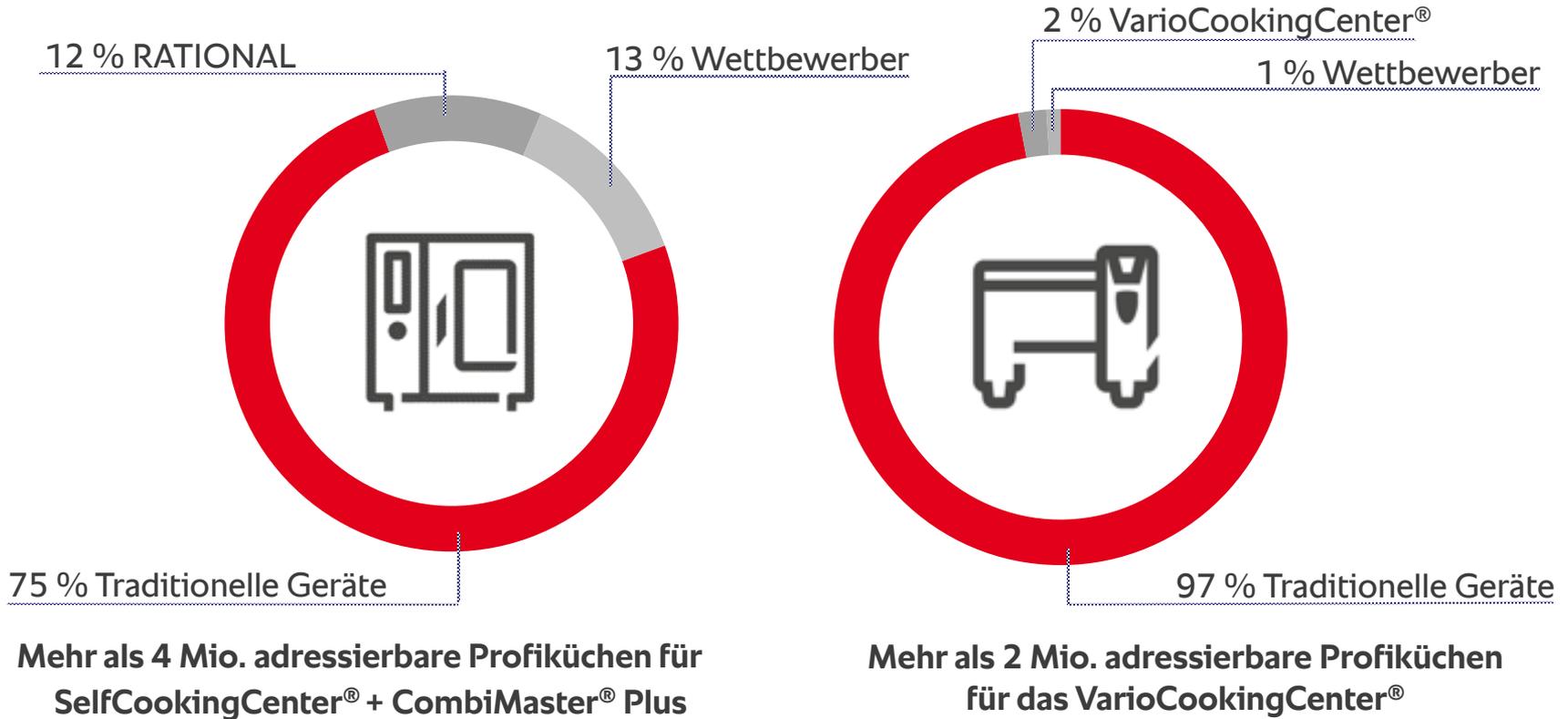


Potenzial VarioCookingCenter®

2 Mio. Küchen

Großes freies Marktpotenzial für beide Gerätetypen

Ziel ist die Substitution der traditionellen Geräte in Profiküchen



Unser Kunden weltweit

Betriebe mit mehr als 20 Essen pro Service



Die Darstellung bezieht sich auf die Anzahl verkaufter Geräte



Für Speisen

Deren Qualität Maßstäbe setzt



Für Kundennutzen

Der alle Erwartungen übertrifft

**Mehr
Kundennutzen**

Höherer
Gewinn

Kosten-
degression

Größere
Attraktivität

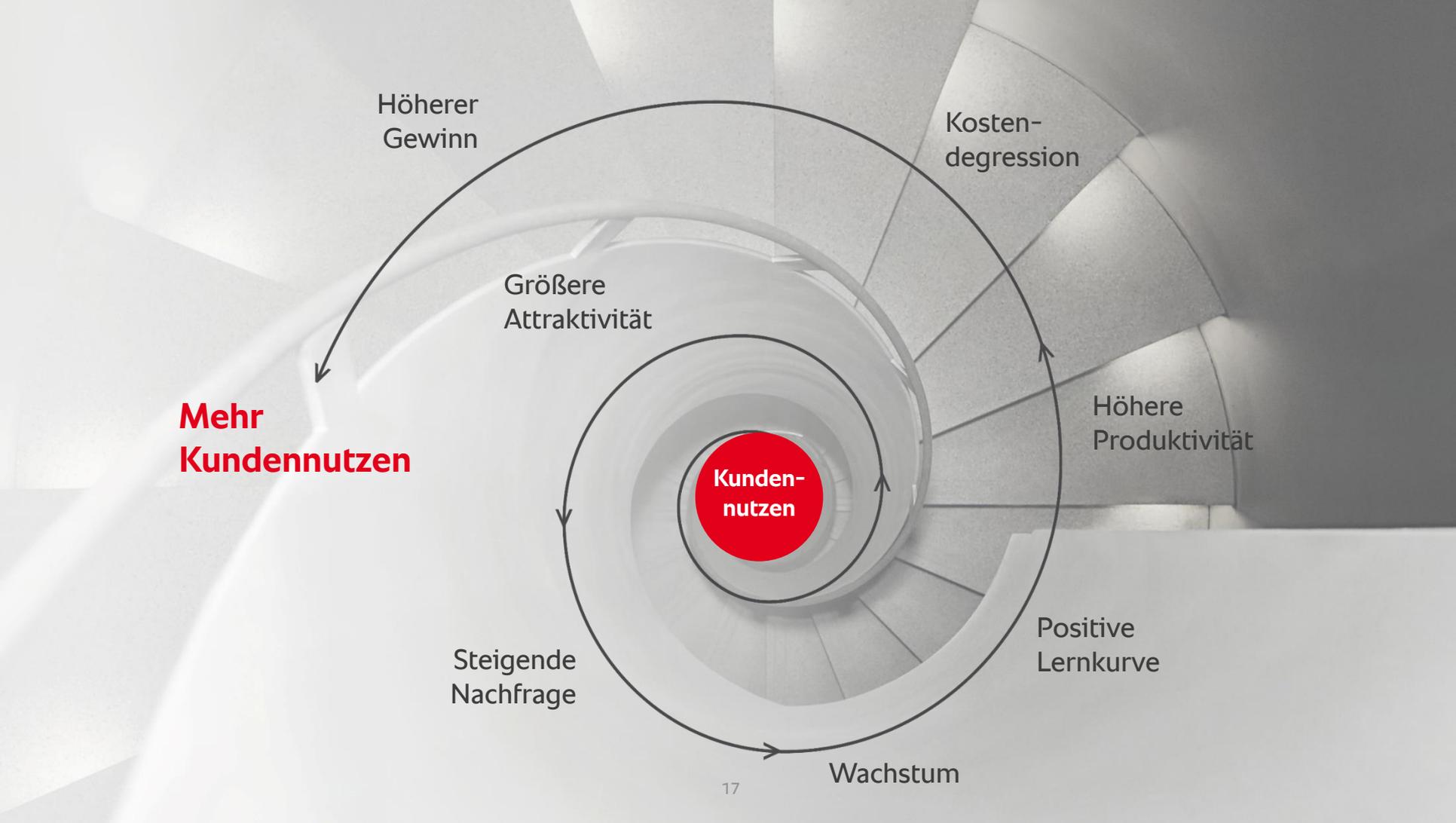
Höhere
Produktivität

**Kunden-
nutzen**

Steigende
Nachfrage

Positive
Lernkurve

Wachstum



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



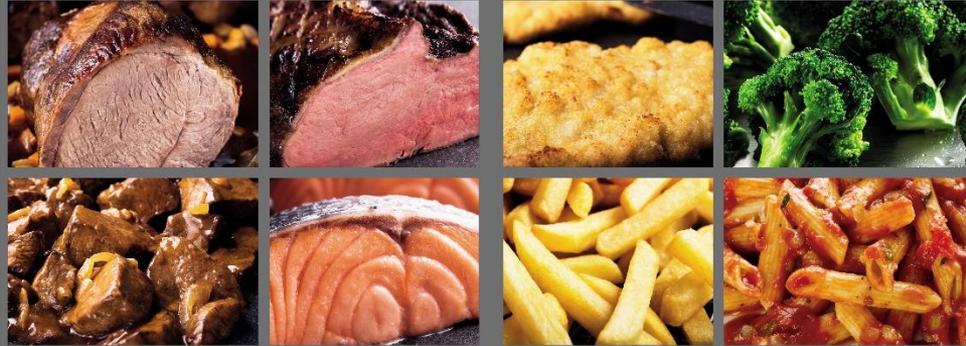
Ein eingespieltes Team

Für 90 % aller Kochanwendungen in Profiküchen

SelfCookingCenter®



SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®



VarioCookingCenter®



Wiederkehrendes After-Sales-Geschäft

Gewinnt zunehmend an Bedeutung

Anteil am Gesamtumsatz

26 %



Zubehör

Pflegeprodukte

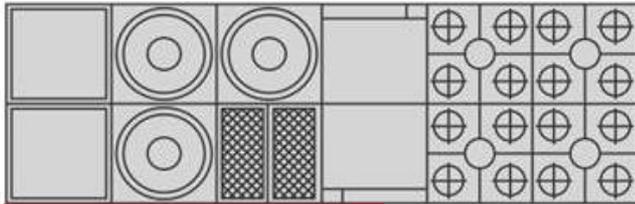
Serviceteile

Beratungsleistungen

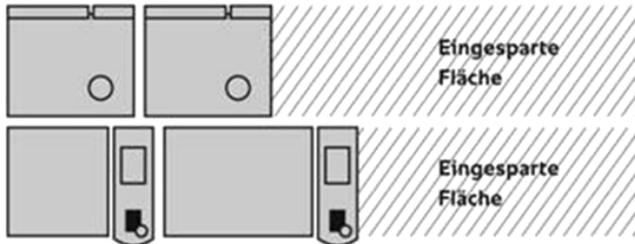
All-in-2: SelfCookingCenter® & VarioCookingCenter®

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

Der RATIONAL Kunden-Produkt-Zyklus

Kontaktpunkte zum Kunden





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.[®]-Prinzip

Entscheidungen treffen,
Verantwortung übernehmen

- › Über 2.250 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

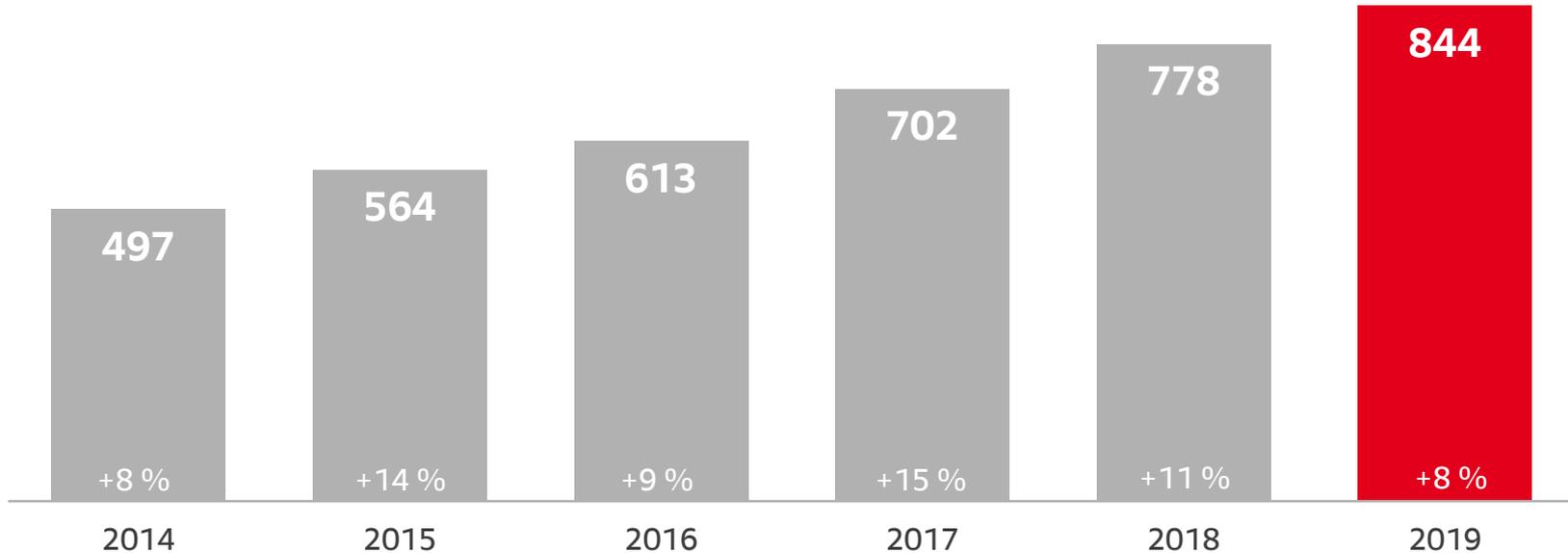
Gute Ergebnisse

Zahlen, Daten, Fakten



Organisches Wachstum

2019: 8 % Umsatzwachstum



Umsatz in Mio. Euro
Umsatzwachstum in %

RATIONAL ist Weltmarktführer bei Combi-Dämpfern

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



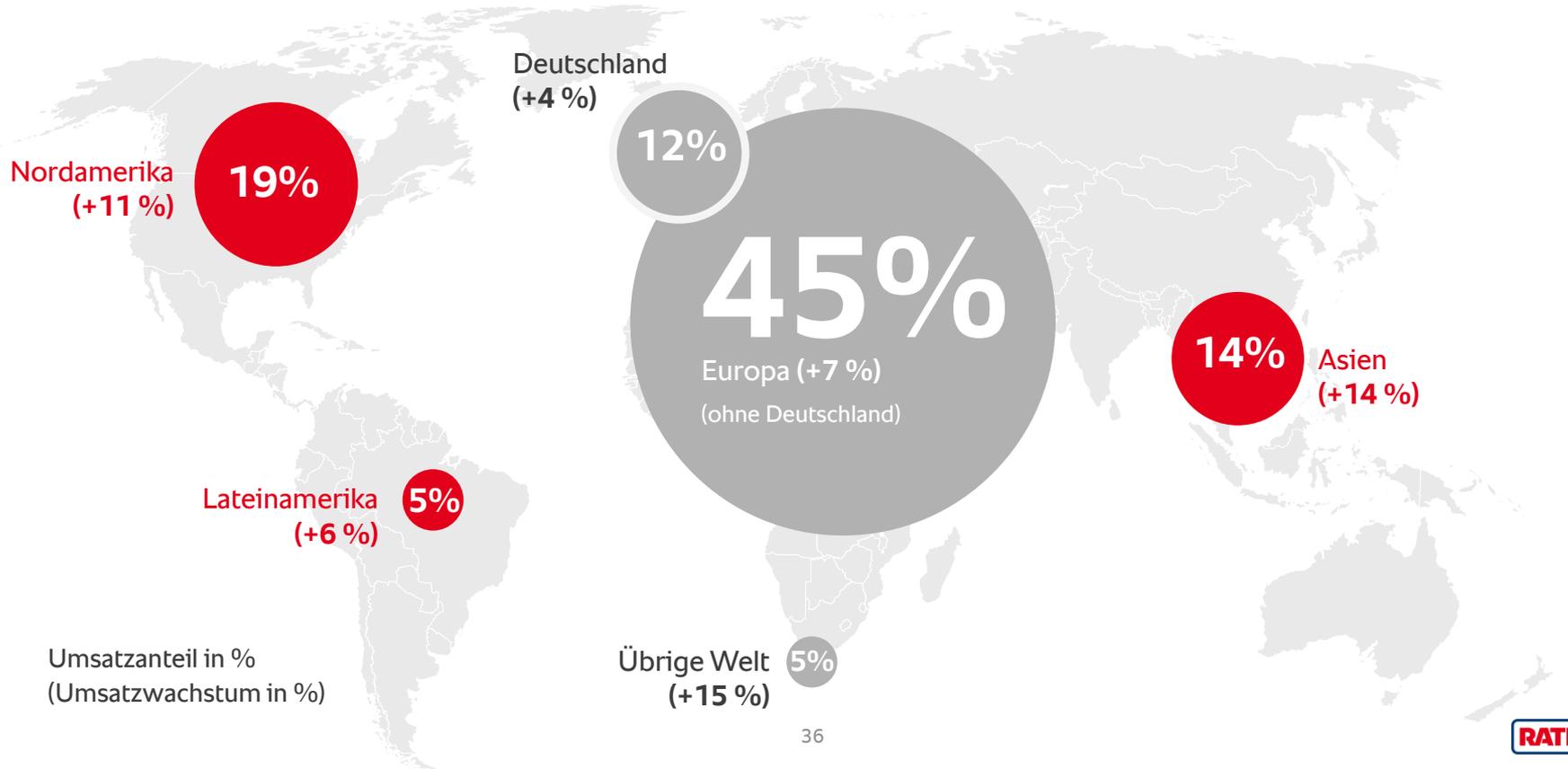
RATIONAL

Mitbewerber (gesamt 100 weltweit)

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

Weltweit erfolgreich

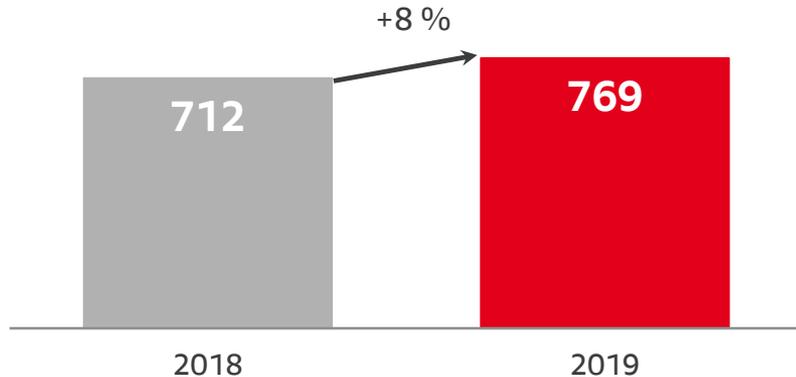
2019: Alle Regionen tragen zum Wachstum bei



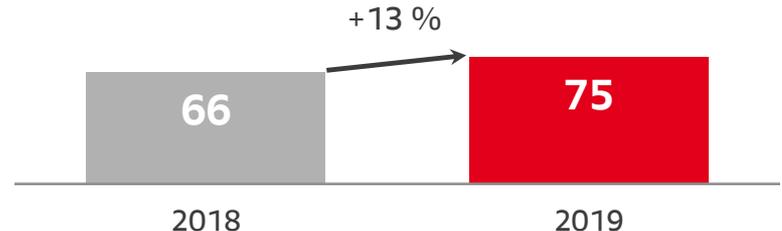
Gute Entwicklung in beiden Produktgruppen

VarioCookingCenter® wächst überproportional

Umsatz Combi-Dämpfer



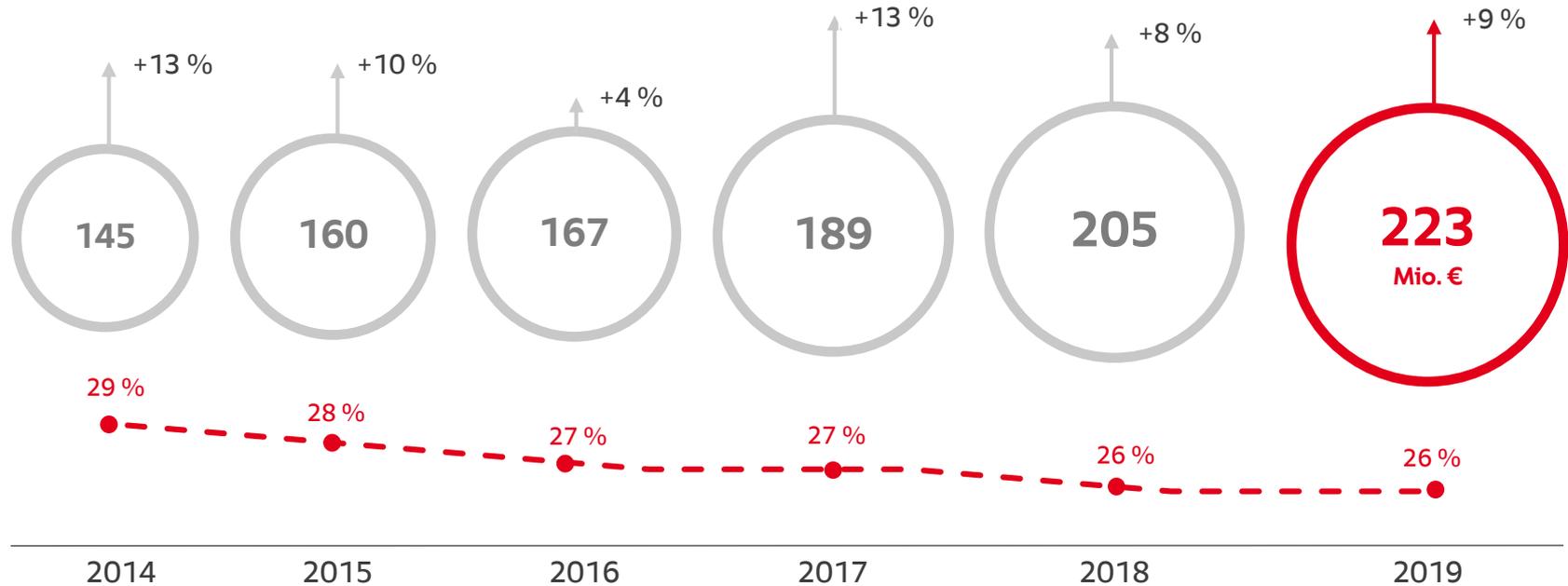
Umsatz VarioCookingCenter®



Umsatz in Mio. Euro
Umsatzwachstum in %

EBIT-Marge auf hohem Niveau

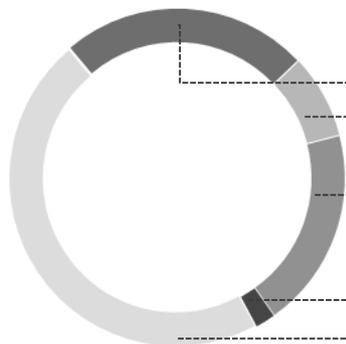
2019: EBIT-Marge über 26 %



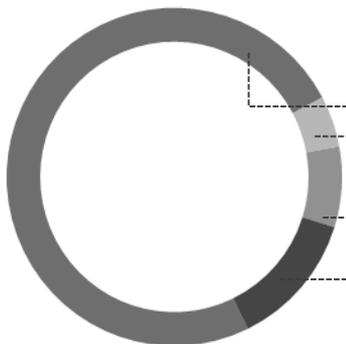
Veränderung in %
EBIT-Marge in %

Solide Bilanz gibt Sicherheit und Flexibilität

Hohe Eigenkapitalquote und Liquiditätsbestand



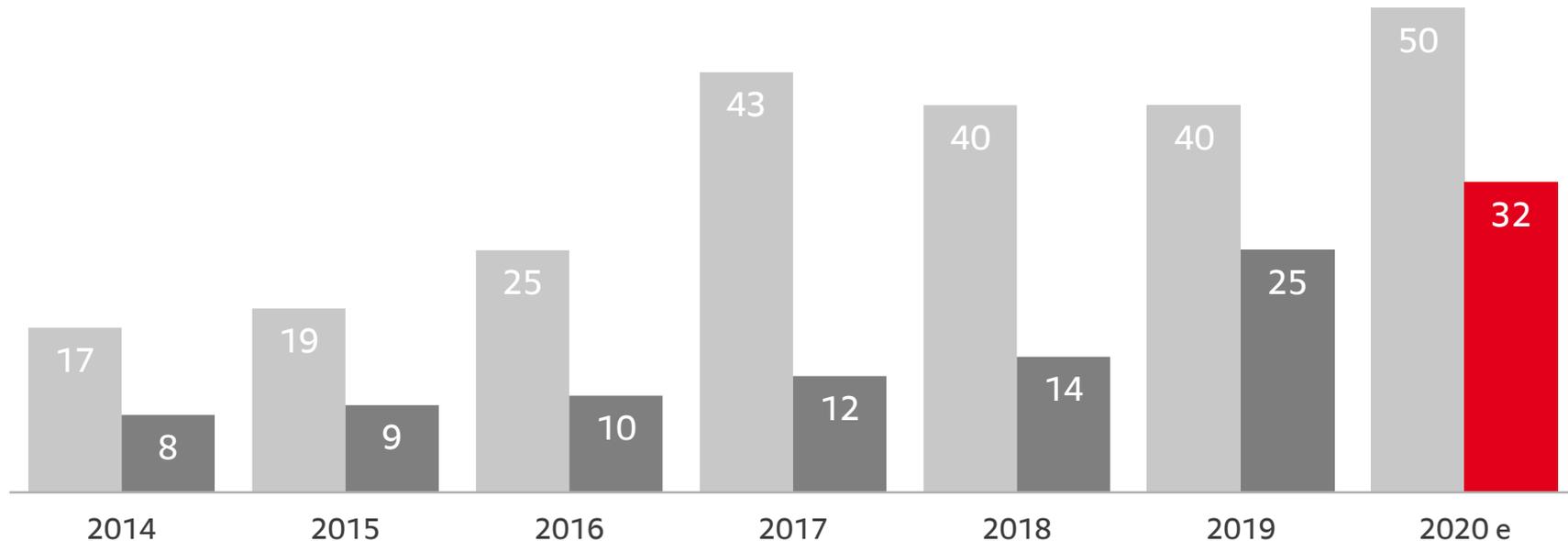
	GJ 2019	GJ 2018
Langfristige Vermögenswerte	204	162
Vorräte	66	57
Forderungen aus LuL	125	124
Sonstige Vermögenswerte	123	104
Kasse und Bankguthaben	181	157
Summe Aktiva	699	604



Eigenkapital	517	455
Langfristige Schulden	35	26
Kurzfristige Rückstellungen	50	49
Kurzfristige Schulden	97	74
Summe Passiva	699	604

Gezielte Investitionen für Wachstum und Effizienz

Invest in Mitarbeiter, Infrastruktur und Produkte



Investitionen
Abschreibungen in Mio. Euro

Die Jahre 2019 und 2020 enthalten Abschreibungen resultierend aus IFRS 16 in Höhe von jeweils 8 Mio. Euro

Dividende 2019: in Überprüfung

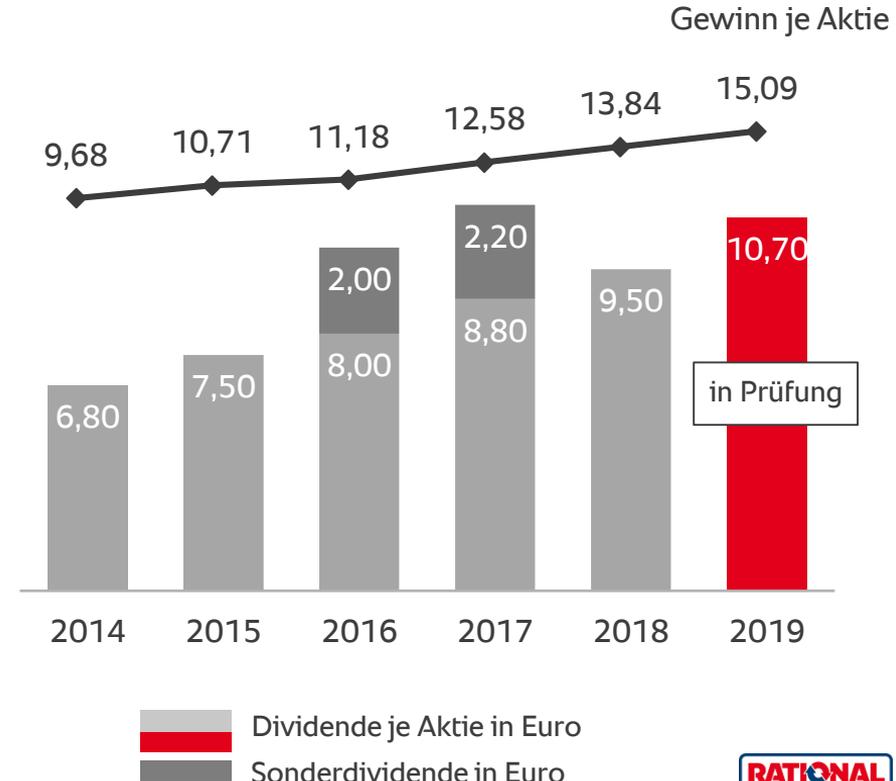
Durchschnittlich mehr als 70 % Ausschüttungsquote



- › Vor weltweitem Ausbruch der Corona Krise
10,70 Euro Dividende je Aktie vorgeschlagen
- › Überprüfung entsprechend der Lage- und
Geschäftsentwicklung, um jederzeit Liquidität
zu sichern
- › Plan, HV „light“ am 6.5.2020 durchzuführen

Mittelfristig zurück zu hohem Niveau

- › Nachhaltige und flexible
Ausschüttungspolitik auf hohem Niveau
- › Absicht, gekürzte Dividenden in
Folgejahren nachzuholen (vgl. Jahre
2008 bis 2010)

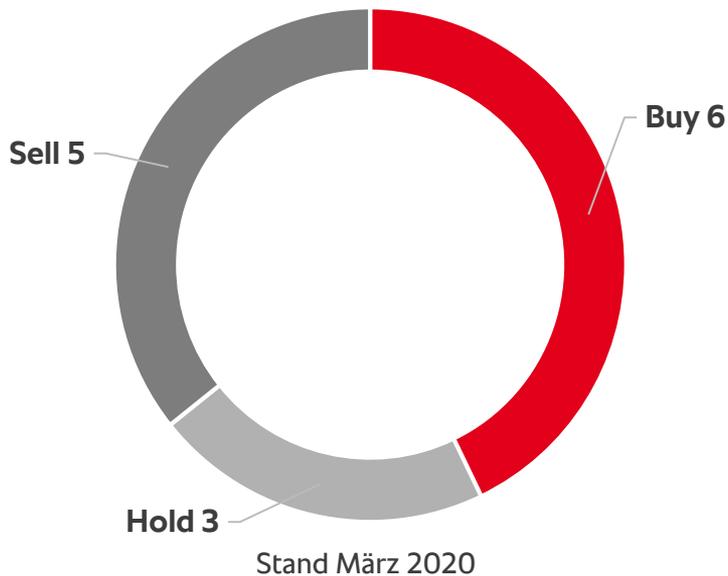


Analysteneinschätzungen

RATIONAL ist der Qualitätstitel im MDAX



Durchschnittliches Kursziel: 584 Euro

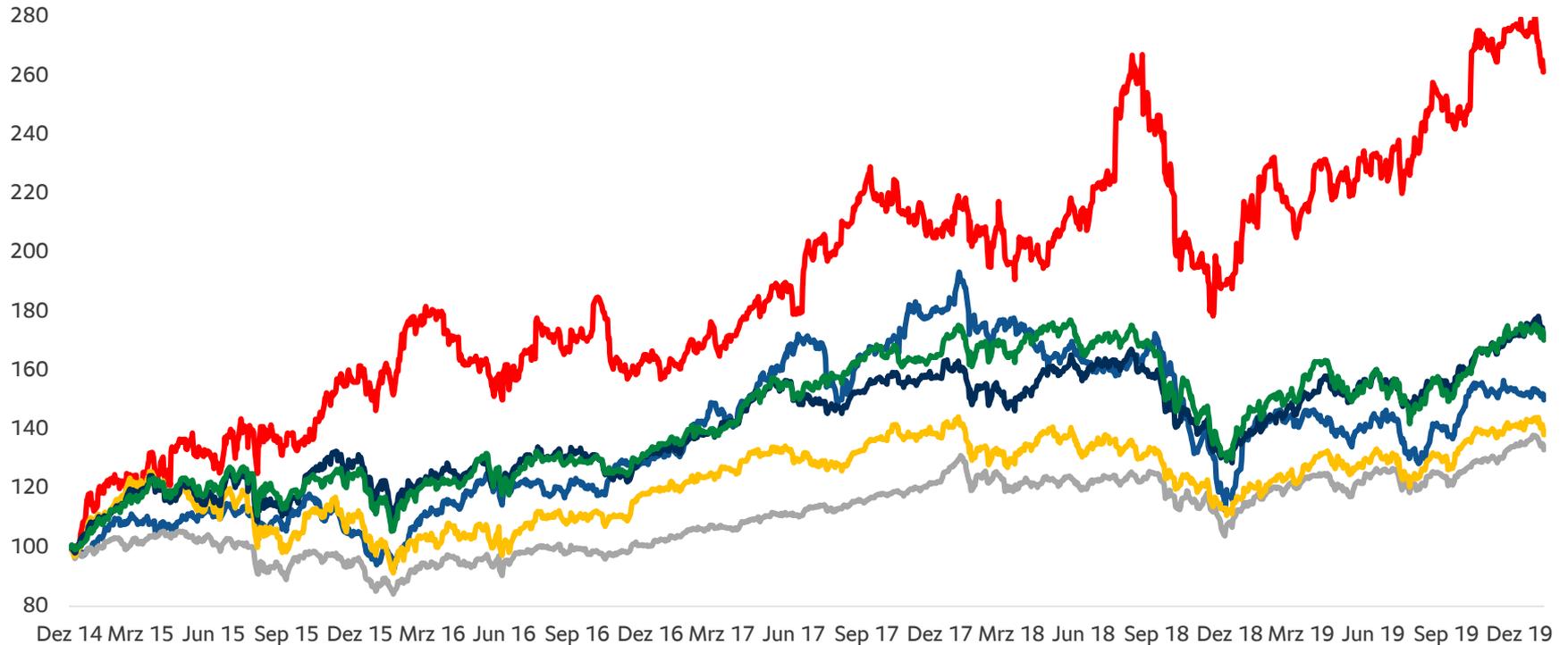


Bankhaus Lampe



RATIONAL Aktienkursentwicklung

Outperformance gegenüber Foodservice Industrie und Indizes



(Datenbasis in Lokalwährung)

— RATIONAL — FS Industrie — MSCI World — CDAX — DAX Family — SDAX



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

Investor Relations Kontakt

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

Maximilian Seidel
Tel.: +49 8191 327 2547

ir@rational-online.com

Finanzkalender 2020

06.02.2020	Vorläufige Zahlen Geschäftsjahr 2019
24.03.2020	Finanzzahlen Geschäftsjahr 2019
06.05.2020	Finanzzahlen 3 Monate 2020
06.05.2020	Hauptversammlung 2020
tbd	RATIONAL-Analystentag 2020
30.07.2020	Finanzzahlen Halbjahr 2020
27.10.2020	Finanzzahlen 9 Monate 2020

Roadshows und Konferenzen

21.04.2020	IR-Roundtable Kochbank (München)
22.04.2020	Roadshow Metzler (Frankfurt am Main)
April 2020	Virtuelle Roadshow Hauck & Aufhäuser
13.05.2020	Konferenz Commerzbank (New York)
14.05.2020	Konferenz Commerzbank (Boston)
03.06.2020	Konferenz Deutsche Bank (Berlin)

