



Begeisternd anders

Für die Profiküchen der Welt

IR-Präsentation
HJ 2018



Unsere Erfolgsgrundlagen

In der Vergangenheit und auch in Zukunft



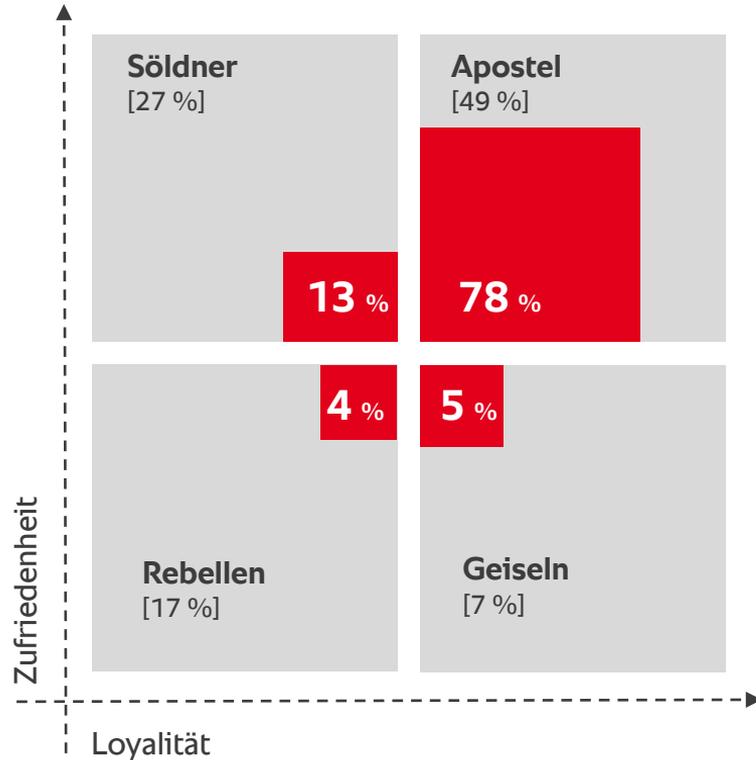
Für Menschen

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

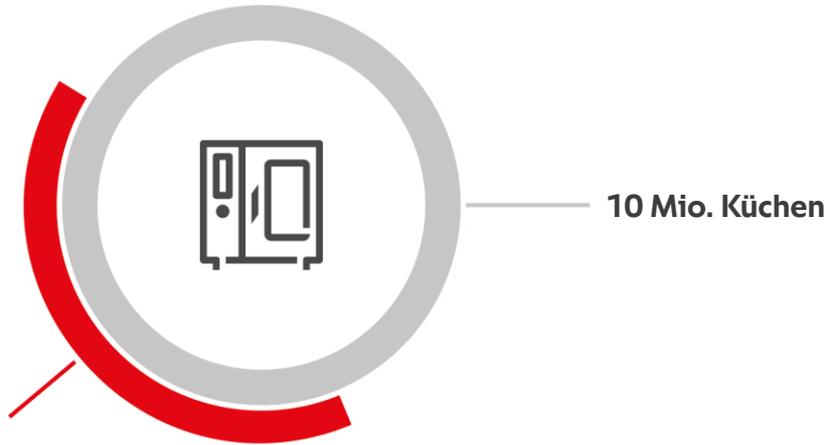


30
Tochtergesellschaften

Mehr als
4.000
Partner weltweit

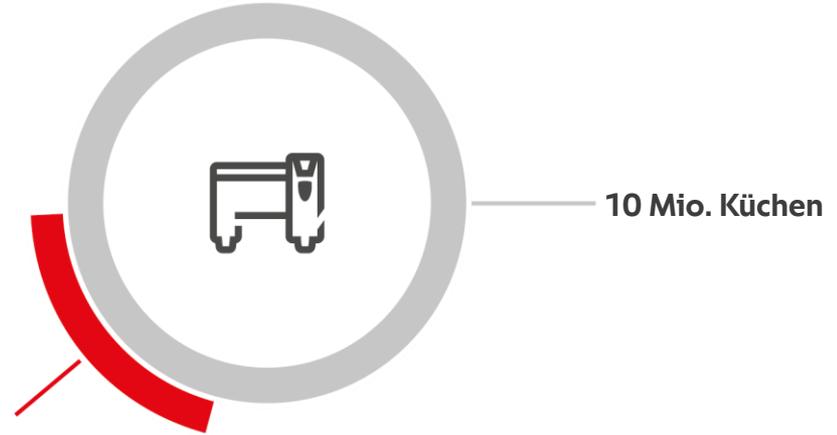
Das Weltmarktpotenzial

Mehr als 4 Millionen Profiküchen



Potenzial Combi-Dämpfer

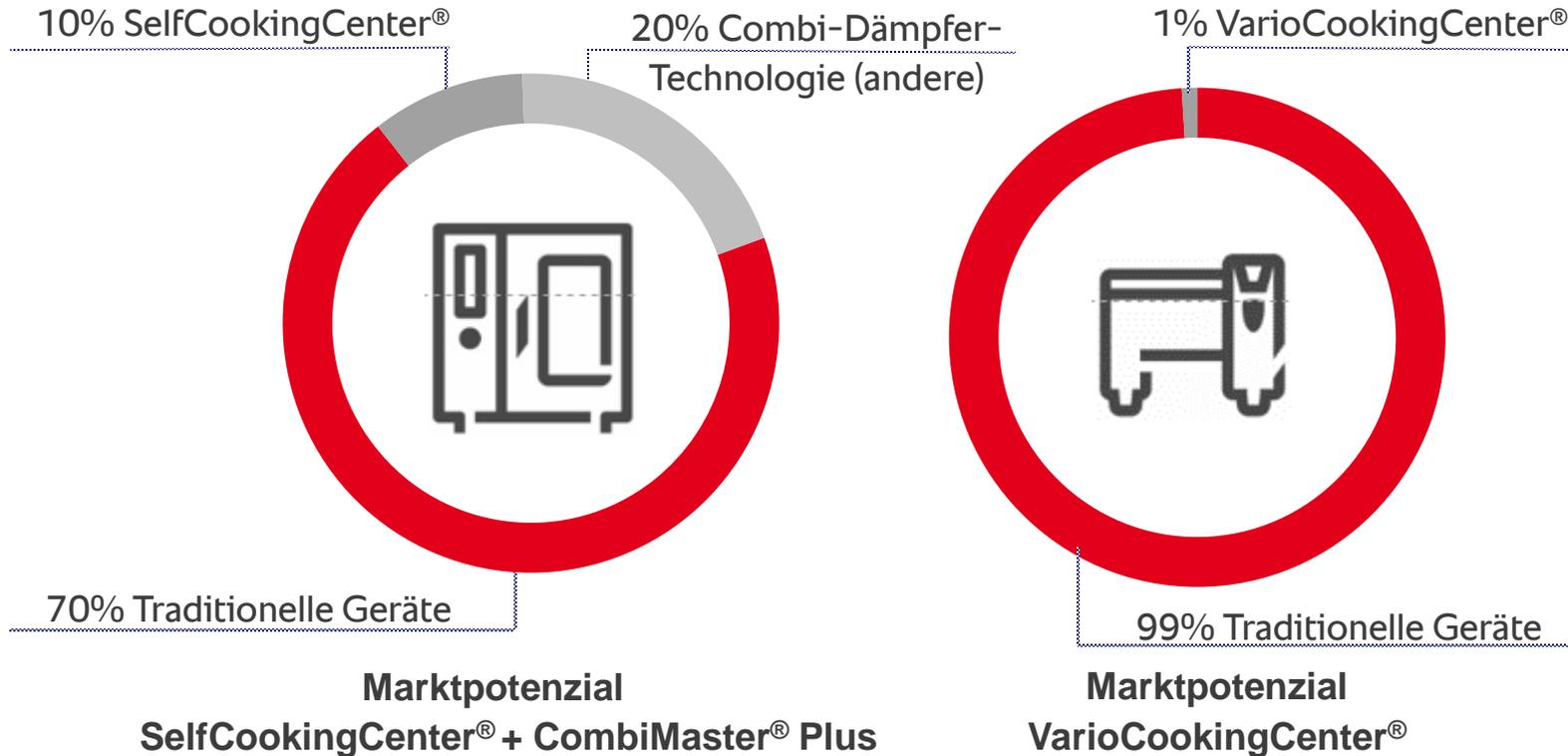
4 Mio. Küchen



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 gesunde Ernährung

Mit mehr Nährstoffen und weniger Schadstoffen



Für Kundennutzen

Der alle Erwartungen übertrifft

**Mehr
Kundennutzen**

Höherer
Gewinn

Kosten-
degression

Größere
Attraktivität

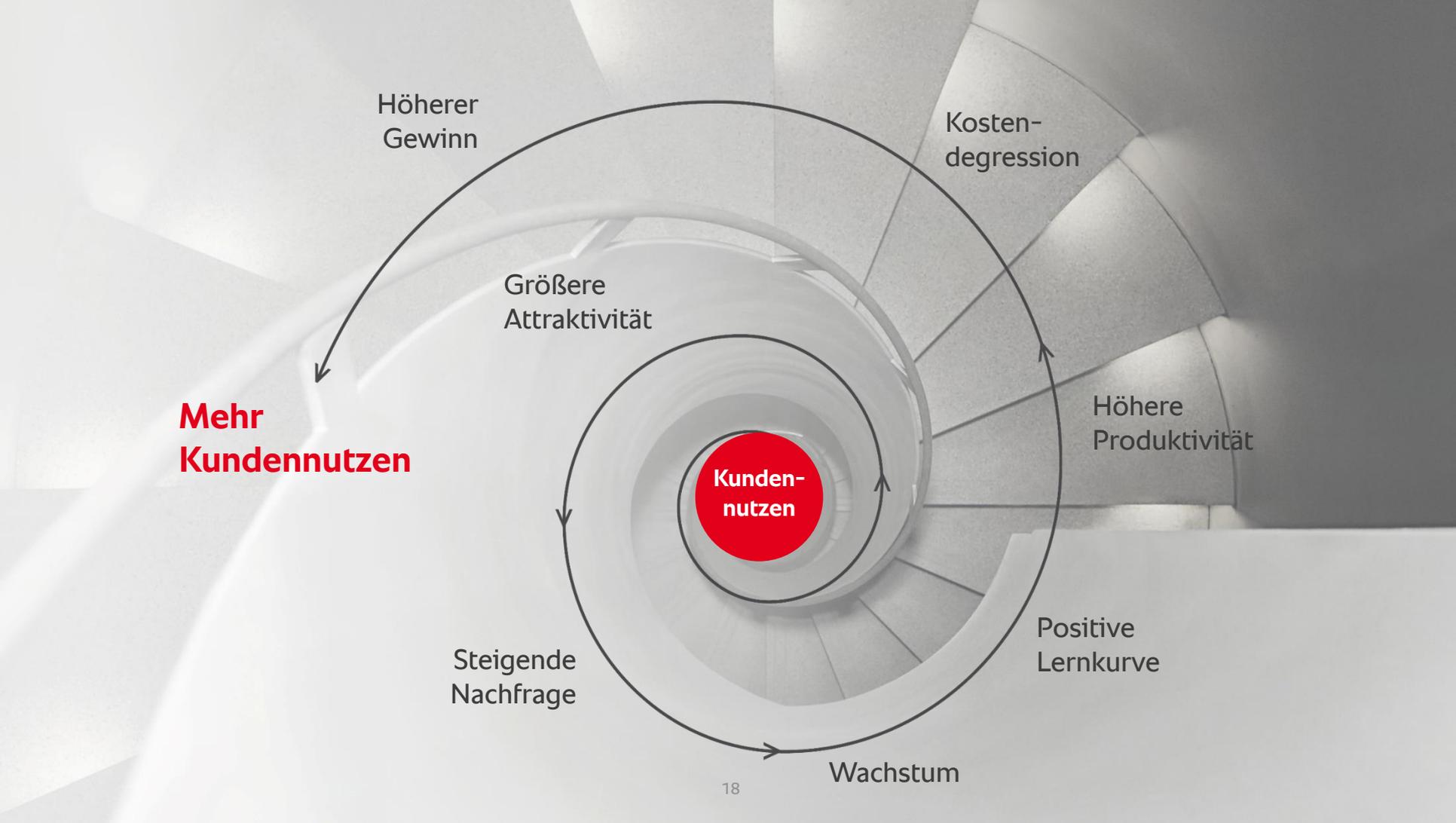
Höhere
Produktivität

**Kunden-
nutzen**

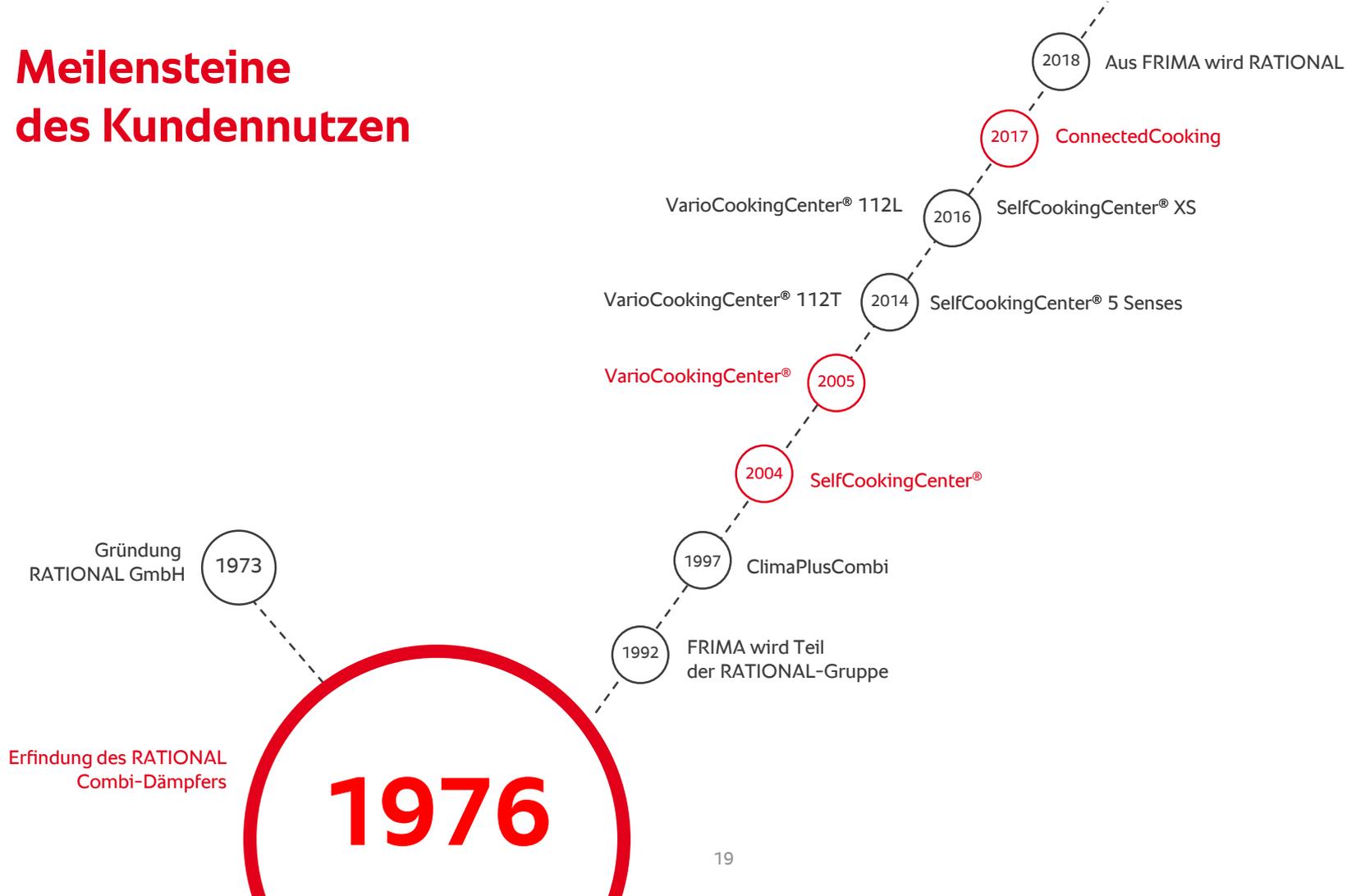
Steigende
Nachfrage

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



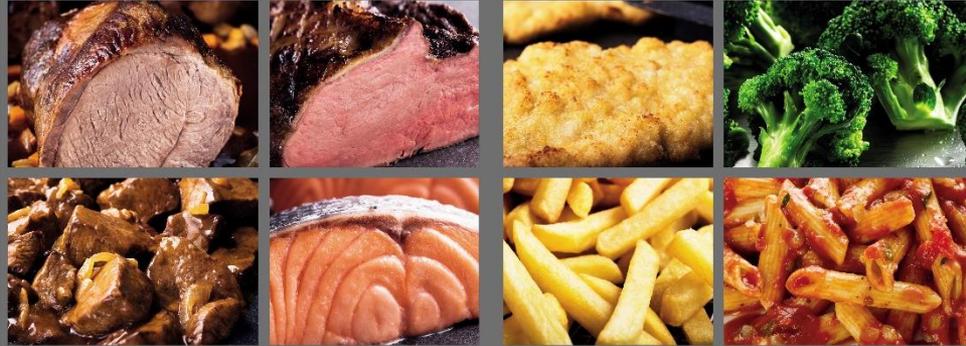
Ein eingespieltes Team

Für 90 % aller Kochanwendungen in Profiküchen

SelfCookingCenter®



SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®



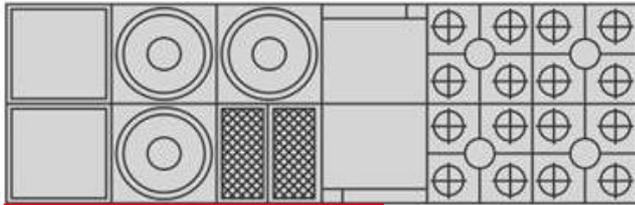
VarioCookingCenter®



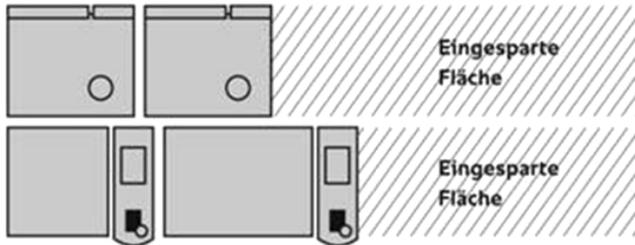
All-in-2: SelfCookingCenter® & VarioCooking Center®

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

A night-time cityscape with glowing icons representing connectivity, security, and data, overlaid on a person holding a smartphone. The background shows a dense urban environment with illuminated buildings and a complex highway interchange. In the foreground, a person's hand is visible holding a white smartphone. The phone's screen displays the time 9:41, the date Wednesday, 13. September, and a notification for 'ConnectedCooking' with a 'Beifolgebogen' (insert) and a 'Das Gerät ist...'. Five glowing circular icons are positioned over the cityscape: a smartphone with a speech bubble, a padlock, a fork and knife, a line graph, and a network diagram.

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
- › 206 neue Arbeitsplätze im ersten HJ 2018
- › 89 % der Mitarbeiter sind stolz bei RATIONAL zu arbeiten

Nachhaltigkeit leben

Bei den Ressourcen sparen, nicht bei der Qualität



- › Zeit-, Energie-, Wasser-, Raum- und Rohwaren-Management
- › ISO 9001, 14001 und 50001
- › Grüne Betriebslogistik

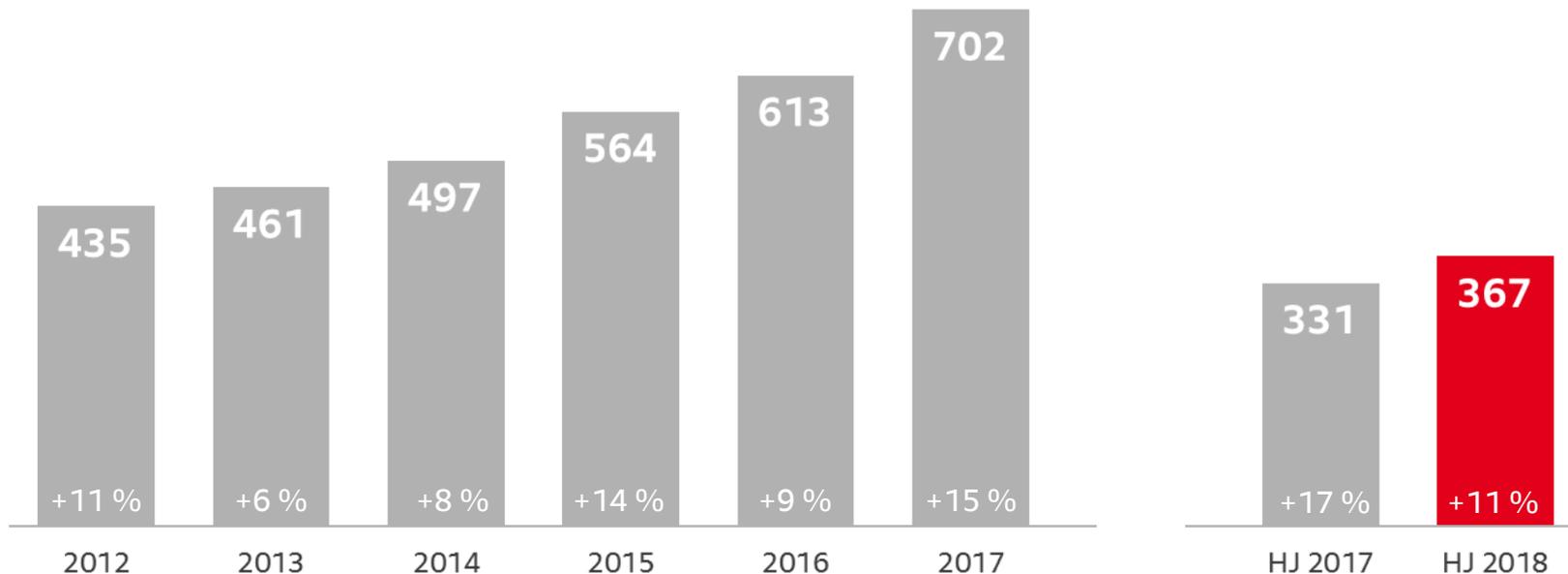
Gute Ergebnisse

Zahlen, Daten, Fakten



Organisches Wachstum

HJ 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

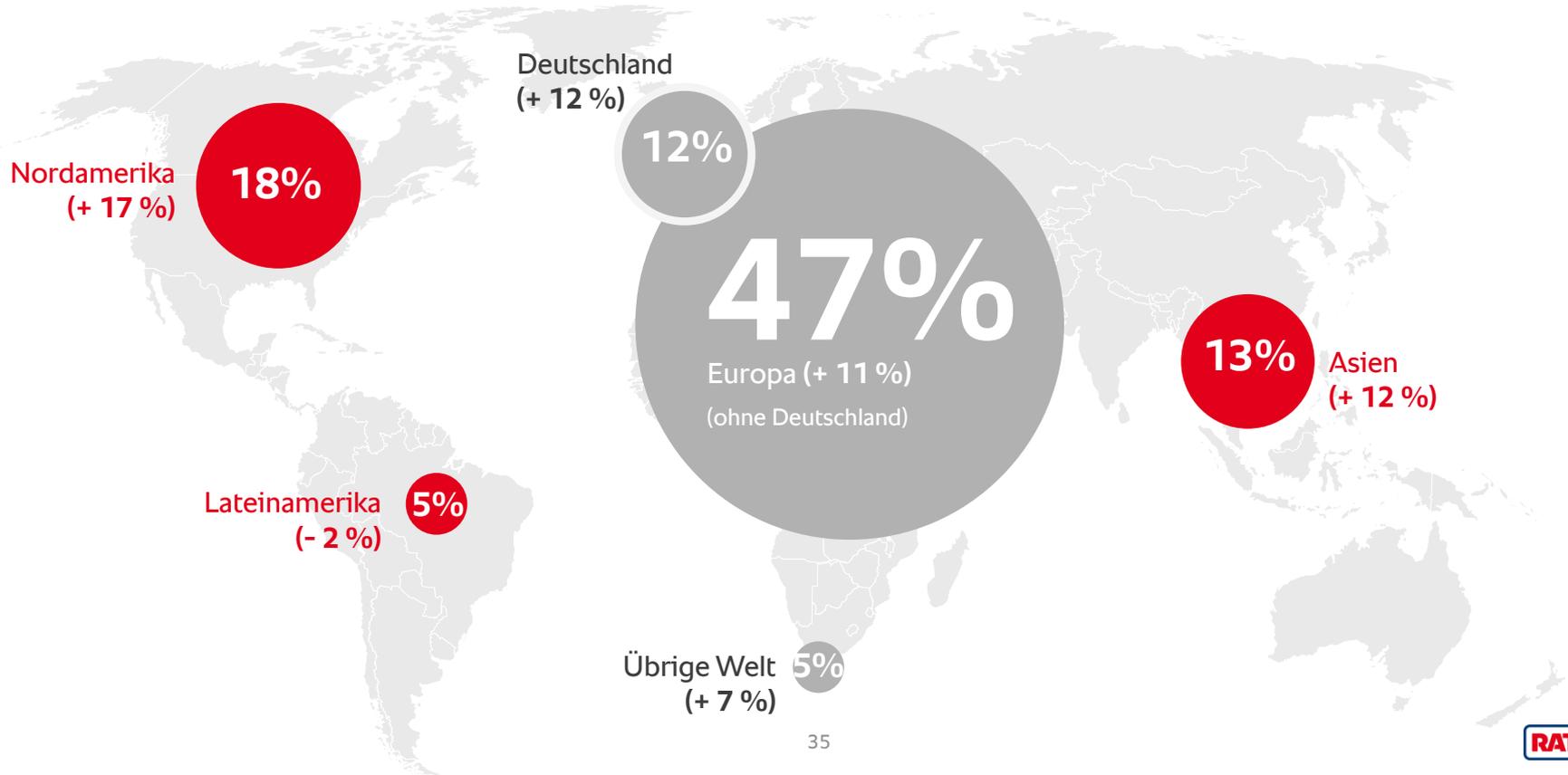


Mitbewerber (gesamt 100 weltweit)

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

Weltweit erfolgreich

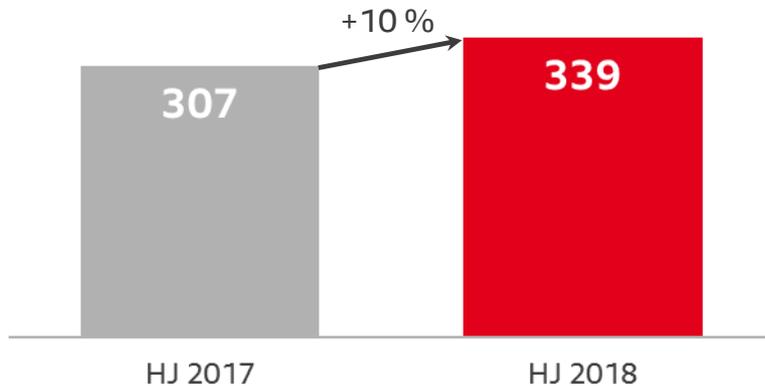
HJ 2018: Überproportionales Wachstum in Nordamerika



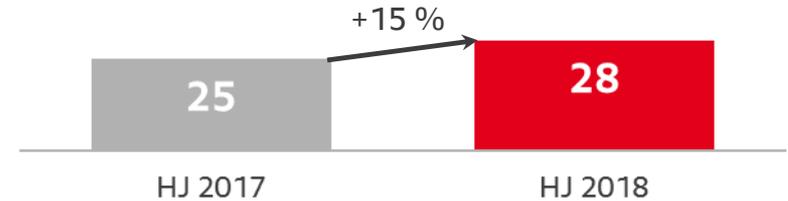
Gute Entwicklung in beiden Produktsegmenten

VarioCookingCenter® wächst überproportional

Umsatz Combi-Dämpfer



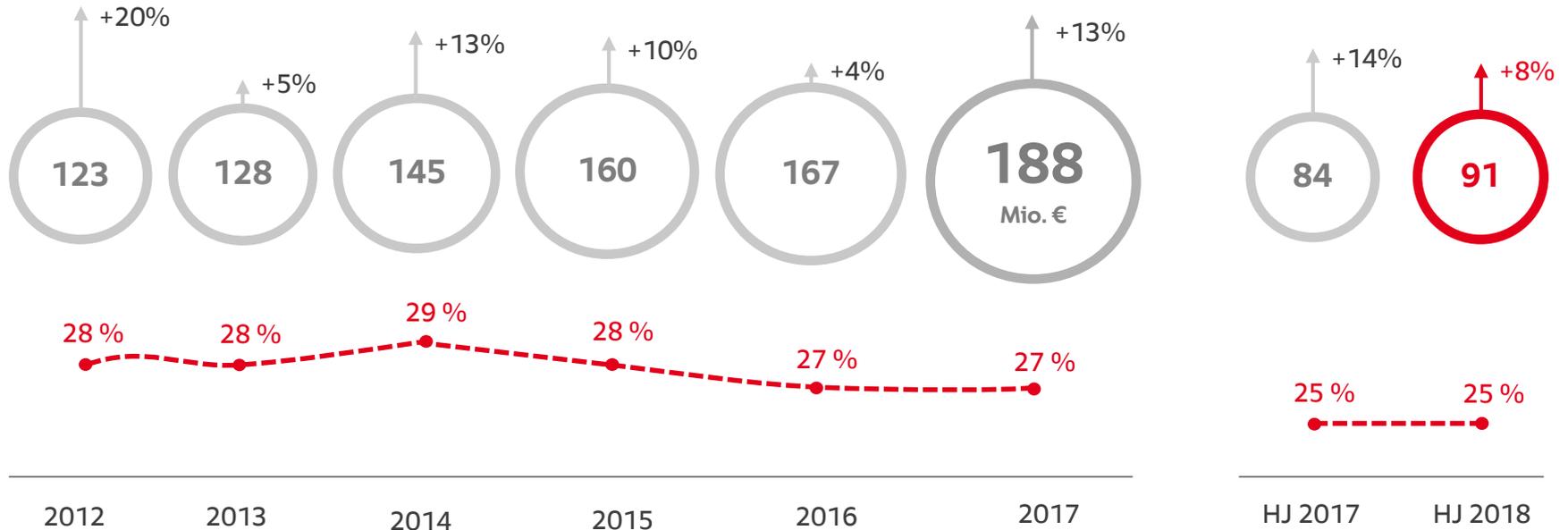
Umsatz VarioCookingCenter®



Umsatz in Mio. Euro
Umsatzwachstum in %

EBIT-Marge auf hohem Niveau

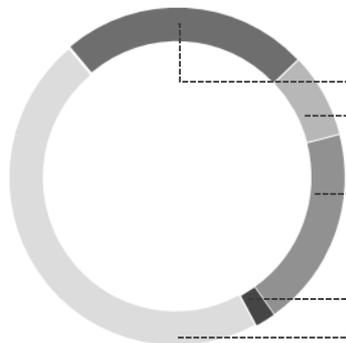
HJ 2018: EBIT-Marge auf Vorjahresniveau



Veränderung in %
EBIT-Marge in %

Solide Bilanz gibt Sicherheit und Flexibilität

Hohe Eigenkapitalquote und Liquiditätsbestand



Langfristige Vermögenswerte

HJ 2018

HJ 2017

148

113

Vorräte

52

41

Forderungen aus LuL

119

101

Sonstige Vermögenswerte

81

90

Kasse und Bankguthaben

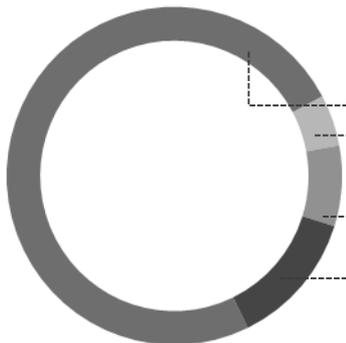
106

128

Summe Aktiva

506

473



Eigenkapital

368

346

Langfristige Schulden

28

34

Kurzfristige Rückstellungen

48

41

Kurzfristige Schulden

110

93

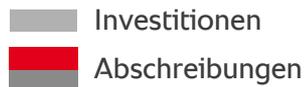
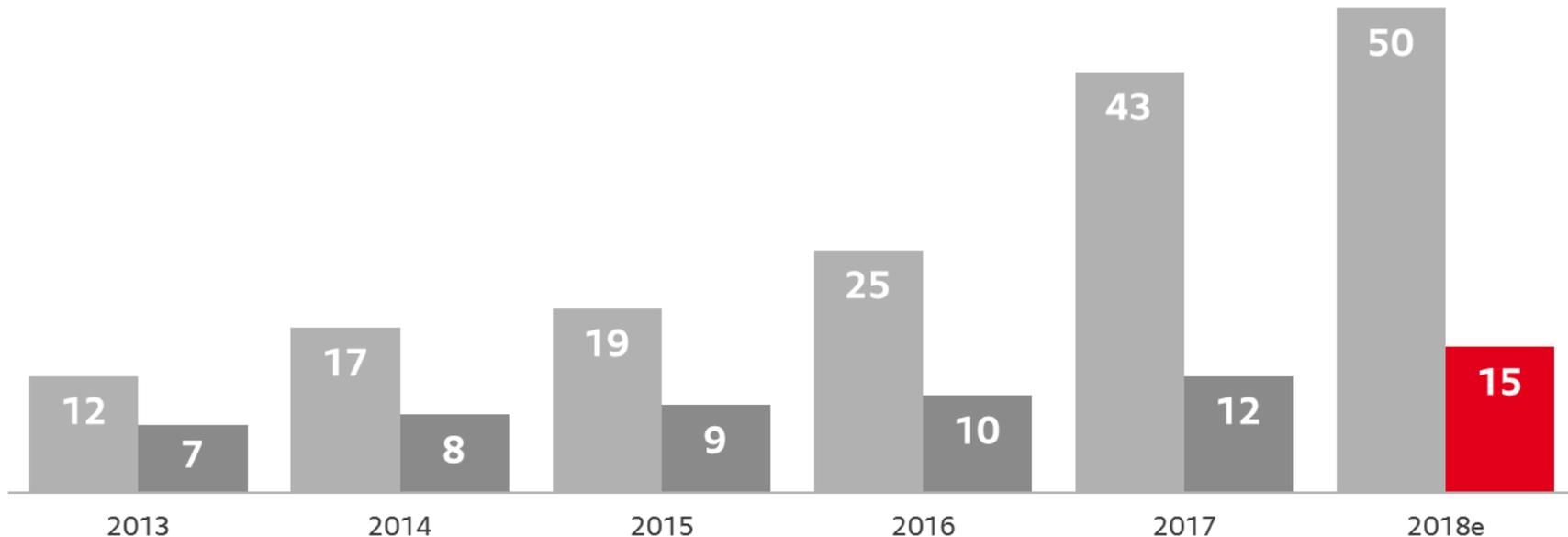
Summe Passiva

506

473

Gezielte Investitionen für Wachstum und Effizienz

Invest in Mitarbeiter, Infrastruktur und Produkte



Attraktive Dividendenpolitik

Durchschnittlich mehr als 70 % Ausschüttungsquote

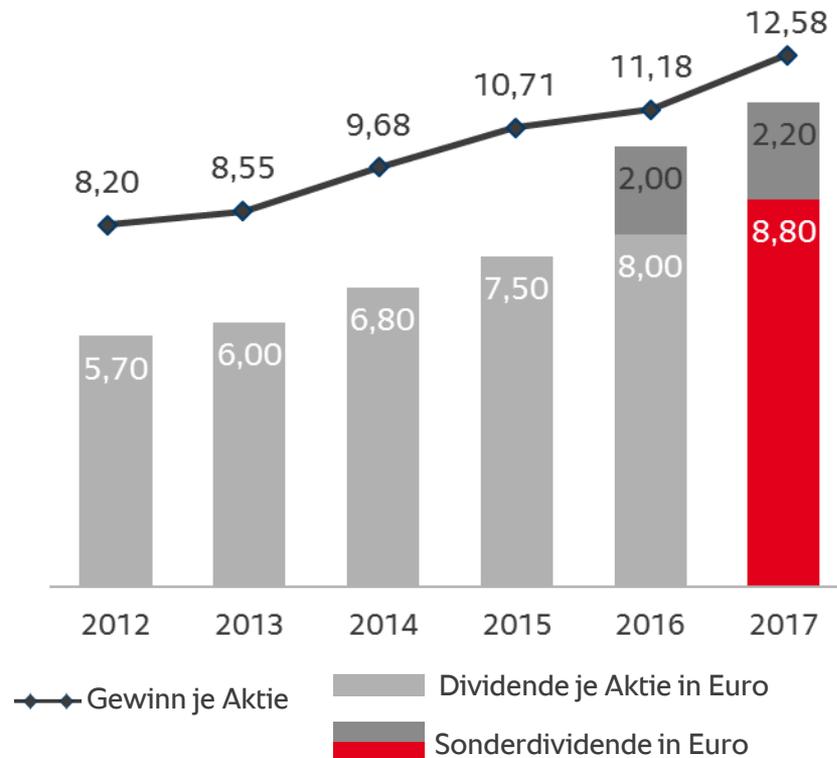


Geschäftsjahr 2017

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

Langfristig

- › Nachhaltige und flexible Ausschüttungspolitik auf hohem Niveau

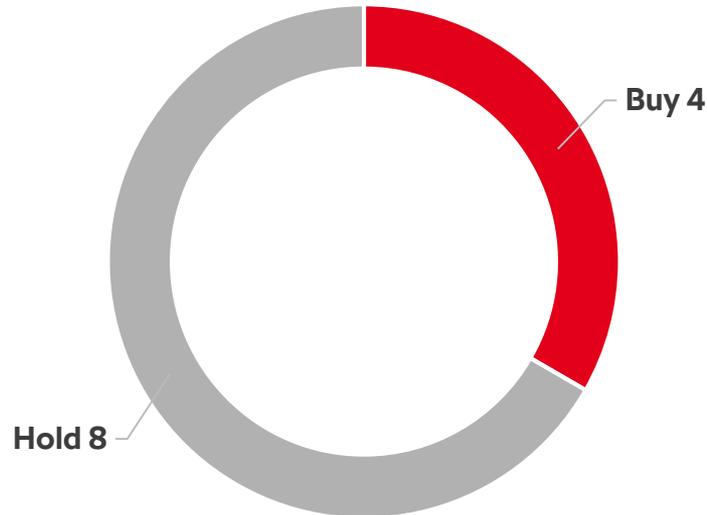


Analysteneinschätzungen

RATIONAL ist der Qualitätstitel im SDAX



Durchschnittliches Kursziel: 566 Euro



Stand: August 2018

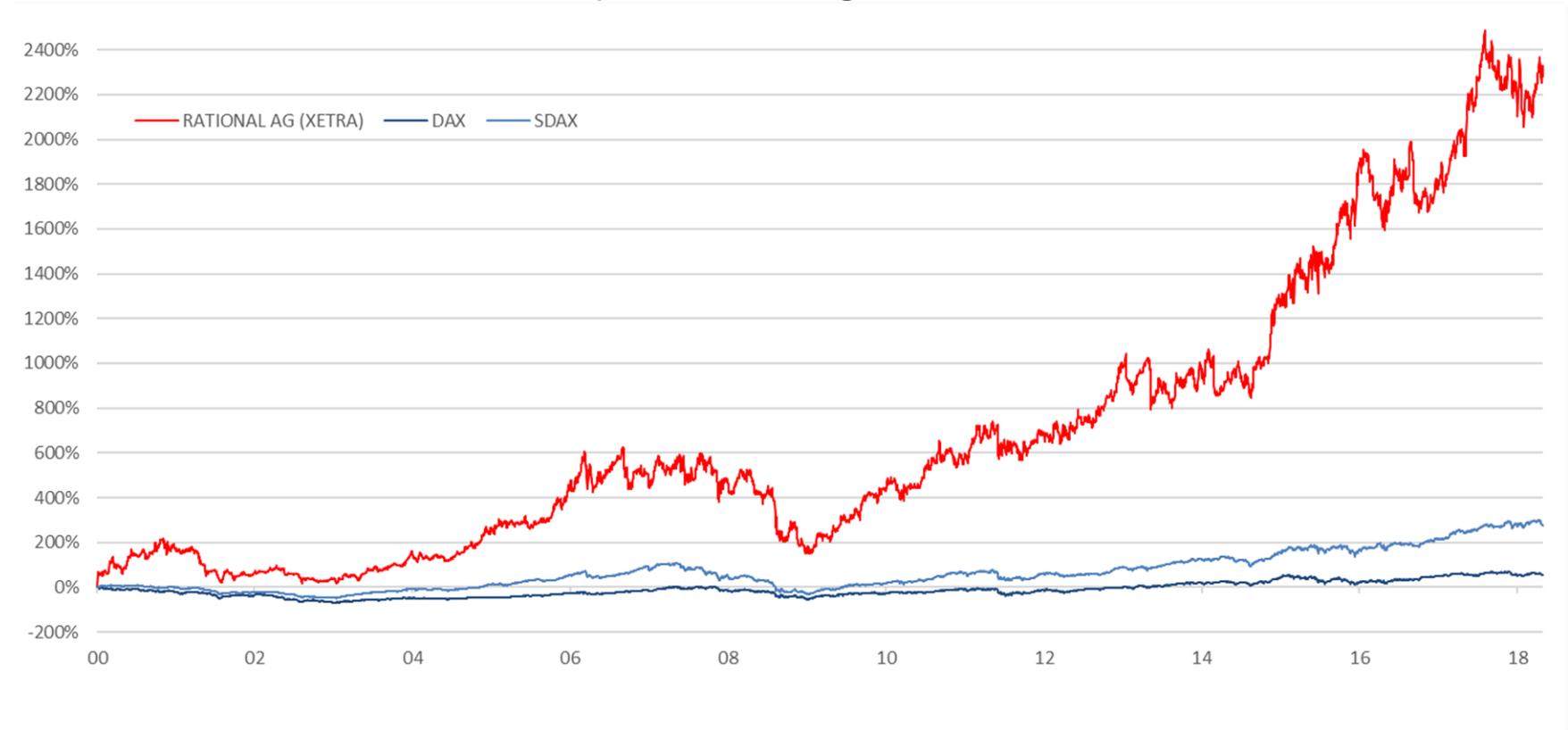


Bankhaus Lampe



Aktienkursentwicklung seit dem Börsengang

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

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

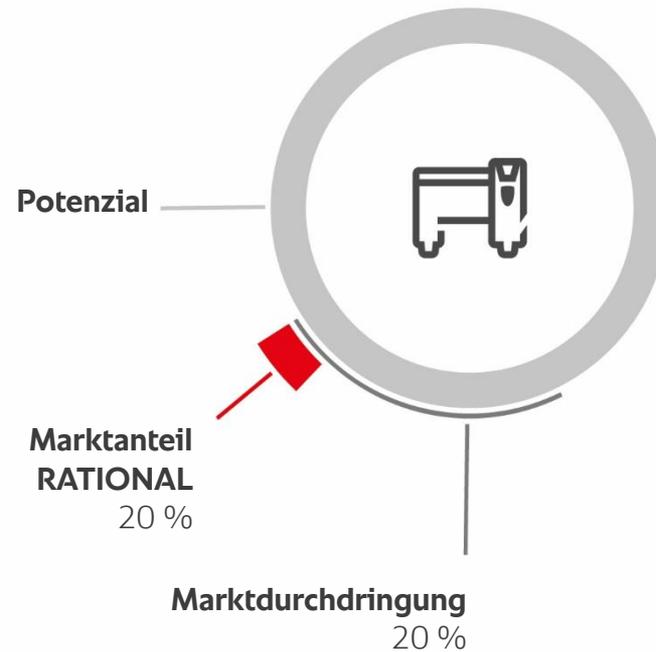
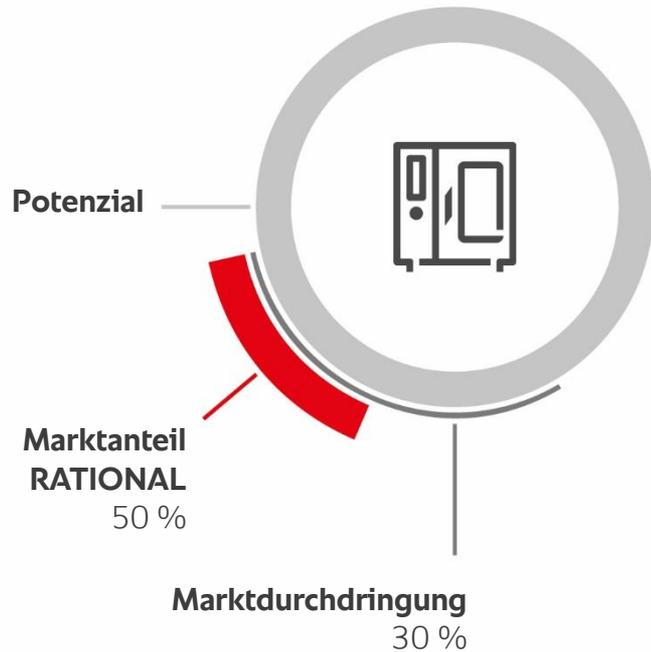
29.08.2018	Konferenz Commerzbank (Frankfurt)
13.09.2018	Konferenz JP Morgan Cazenove (London)
25.09.2018	Konferenz Berenberg (München)
27.09.2018	Konferenz Baader Bank (München)
10.10.2018	Roadshow KeplerCheuvreux (Amsterdam)
11.10.2018	Roadshow Hauck & Aufhäuser (Paris)



Backup

Qualität setzt sich durch

50 % Weltmarktanteil bei Combi-Dämpfern



Disclaimer

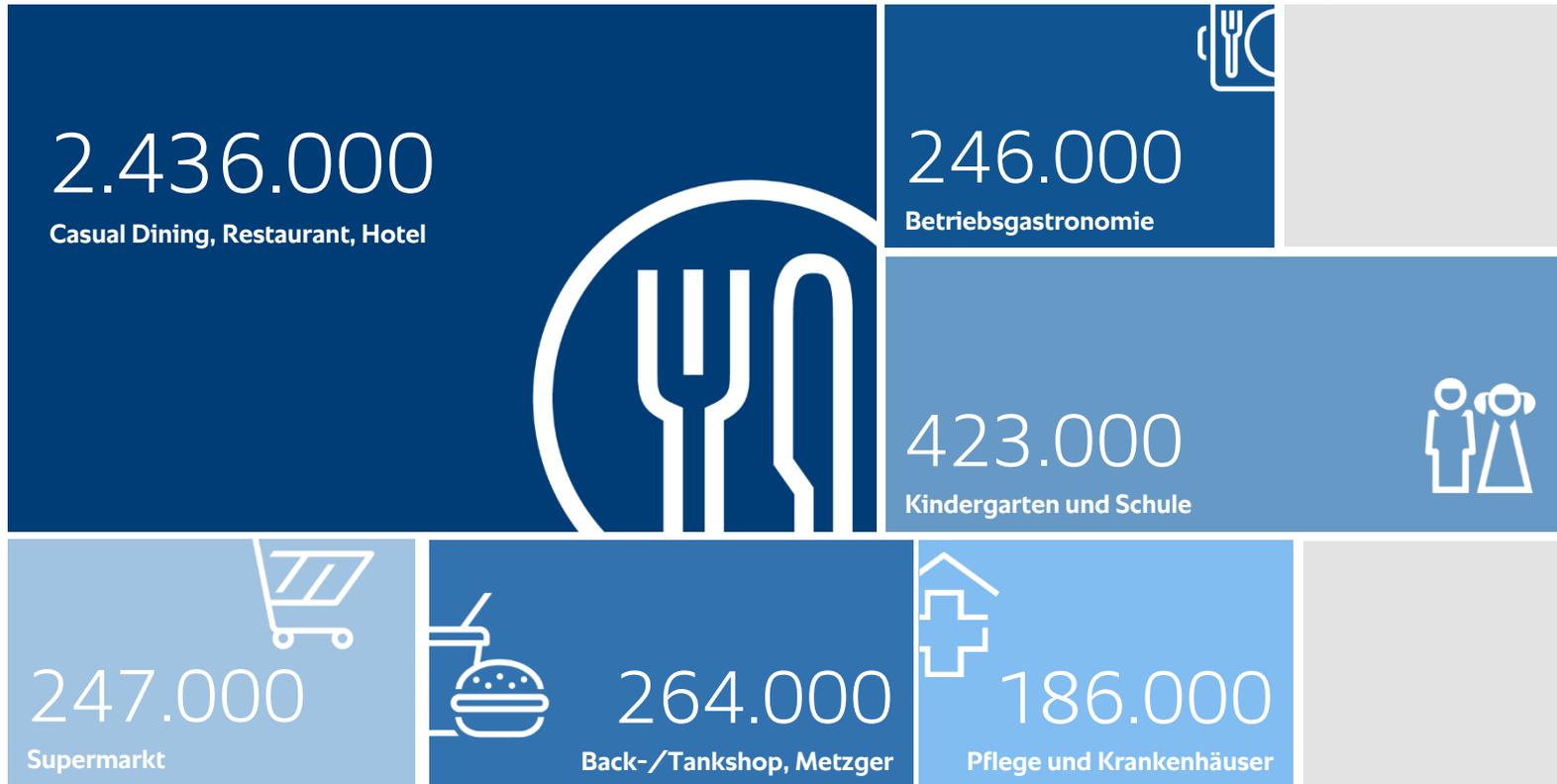
Diese Präsentation dient ausschließlich dem Zweck, die RATIONAL-Gruppe vorzustellen und einen kurzen Überblick zu geben. Die in ihr enthaltenen Informationen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und eignen sich nicht als Basis für unternehmerische Entscheidungen oder als Anlageempfehlung.

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.

© RATIONAL 2018

Unser Marktpotenzial nach Segmenten - weltweit

Individuelle Lösungen



Weltmarktpotenzial von mehr als 3 Millionen Profiküchen

10% SelfCookingCenter®

20% Combi-Dämpfer-
Technologie (andere)



70% Traditionelle Geräte

Marktpotenzial
SelfCookingCenter® + CombiMaster® Plus

1% VarioCookingCenter®



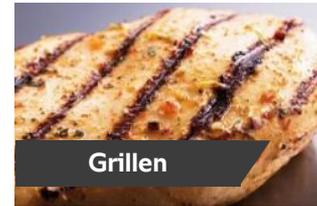
99% Traditionelle Geräte

Marktpotenzial
VarioCookingCenter®

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

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 VarioCookingCenter®

Das multifunktionale Kochgerät mit Kontakthitze

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

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 Combi-Dämpfer: unser Beitrag zur gesünderen Ernährung

Mehr Nährstoffe, weniger Schadstoffe



Mehr sekundäre
Pflanzenstoffe



Mehr
Vitamine



Mehr
Spurenelemente



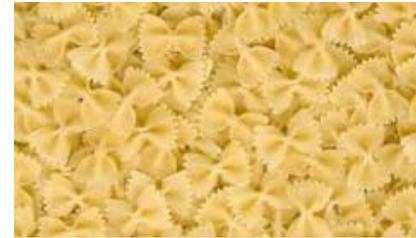
Mehr
Mineralstoffe



Weniger Schadstoffe
durch den Garprozess



Weniger Schadstoffe
aus dem Wasser



Weniger schwerver-
dauliche Kohlenhydrate



Weniger
Fett

Das 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

Wir sind das Unternehmen der Köche für Köche

Über 1.000 Köche sind für unsere Kunden täglich im Einsatz



Anwendungsforschung



Anwendungsentwicklung



Vertrieb



Anwendungsberatung

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

Ausgezeichnet

Eine Auswahl unserer Unternehmens-Awards



Bayerns Best 50 2016



Grünes Band 2016



Manufacturing
Excellence Award 2016



Top 100 des Mittelstands



German Design Award