

Nachhaltig wachsen

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2018

Vorwort des Vorstands	04
Geschäftsmodell des RATIONAL-Konzerns	06
Über diesen Bericht	07
Bestimmung der wesentlichen Inhalte für den nichtfinanziellen Bericht	08
Risikoanalyse	09
Kundennutzen als oberstes Unternehmensziel	10
Gesunde und werthaltige Ernährung durch schonendes Garen	14
Aktiver Umweltschutz durch ressourcenschonende Produkte	18
Der umweltfreundlichste SPAR-Markt	22
Ressourcenschonende Produktionsprozesse	24
Nachhaltige Logistikprozesse	28
Zufriedene Mitarbeiter	30
Ethik und Gesetzestreue – weltweit	34
Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferanten	38
Schlusswort	41
Bestätigungsvermerk des unabhängigen Wirtschaftsprüfers	42
Impressum und Kontakt	44



Dr. Peter Stadelmann

Vorstandsvorsitzender

Geboren 1965, ist Herr Dr. Stadelmann seit 2012 bei RATIONAL als Vorstand tätig. Seit Januar 2014 ist er Vorstandsvorsitzender. Er war davor über 20 Jahre in diversen leitenden Funktionen für das Malik Management St. Gallen tätig. Ab 2006 war er sechs Jahre operativer Geschäftsführer der Malik-Gruppe. //

Dr. Axel Kaufmann

Vorstand kaufmännischer Bereich

Geboren 1969, ist Herr Dr. Kaufmann seit Oktober 2015 Vorstand für den kaufmännischen Bereich von RATIONAL. Nach Ausbildung und Studium wirkte er bei der Deutschen Bank und über zehn Jahre im Siemens-Konzern, bevor er in leitender Funktion für die Bereiche Finanzen und Strategie für Nokia Networks arbeitete. Ab dem Jahr 2010 war er Finanzvorstand der Koenig & Bauer AG. //

Peter Wiedemann

Vorstand technischer Bereich

Geboren 1959, kam Herr Wiedemann 1988 als Ingenieur zur RATIONAL GmbH. Später war er als Produktmanager tätig, unterstützte den Aufbau der amerikanischen Tochtergesellschaft und übernahm im Januar 1996 in der Geschäftsleitung den technischen Bereich. Seit September 1999 trägt er diese Verantwortung als Vorstandsmitglied. //

Markus Paschmann

Vorstand Bereich Vertrieb und Marketing

Geboren 1966, verantwortet Herr Paschmann bei RATIONAL seit Dezember 2013 als Vorstand den Bereich Vertrieb und Marketing. Nach Abschluss seines Wirtschaftsingenieur-Studiums startete er seine Berufslaufbahn bei der Siemens AG. Anschließend leitete er unter anderem bei der Harting Technologiegruppe die Global Business Unit Electronics und war Vorsitzender der Geschäftsführung. Von 2006 bis 2013 war er Vorstand der Sick AG. //

Vorwort des Vorstands

Sehr geehrte Damen und Herren,

nachhaltiges Handeln und die Übernahme von Verantwortung für die Gesellschaft sind seit der Gründung von RATIONAL feste Bestandteile der Unternehmenspolitik. Verantwortungsvolle Unternehmensführung und der respektvolle Umgang mit unserer Umwelt sind für uns selbstverständlich. Zudem übernehmen wir Verantwortung für unsere Mitarbeiter, liefern einen positiven Beitrag zur Entwicklung der Gesellschaft und arbeiten als langfristiger Partner respektvoll mit allen Stakeholdern zusammen. Das Ziel ist dabei, unseren Kindern und Enkelkindern ein intaktes ökologisches, soziales und ökonomisches Gefüge zu hinterlassen.

Nachhaltigkeit ist ein integraler Bestandteil unseres Geschäftsmodells. Als Lösungsanbieter für die thermische Speisenzubereitung leisten wir mit unseren innovativen Produkten und Dienstleistungen einen nachhaltigen Beitrag zur Stillung des menschlichen Bedürfnisses nach warmer Außer-Haus-Verpflegung. Wir unterstützen die Menschen in den Profiküchen der Welt dabei, gesunde Speisen in gleichbleibend hoher Qualität, zeitsparend, ressourcenschonend und sicher zuzubereiten.

Als unschätzbaren Vorteil unserer Technologie sehen wir die gesunde Ernährung der Menschen. Unsere Geräte bereiten Speisen schonender zu als herkömmliche Garmethoden und helfen den Menschen dabei, sich gesünder und werthaltiger zu ernähren. Das SelfCookingCenter®, der CombiMaster® Plus und das VarioCookingCenter® brauchen weniger Fett, erhalten mehr Vitamine und Mineralien in Gemüse und Fleisch und erzeugen während des Kochens weniger Schadstoffe.

Daneben ist die hohe Effizienz unserer Produkte und Dienstleistungen ein wichtiger Beitrag zur Ressourcenschonung und zum Erhalt unserer Umwelt. Weniger Platz, weniger Energie, weniger Wasser- und Rohwarenverbrauch, all das sind Attribute, mit denen unsere Geräte gegenüber herkömmlichen

Küchengeräten in kommerziellen Küchen punkten. Wir wollen dies aber nicht nur durch unsere Gargeräte sicherstellen, sondern auch mit unseren zahlreichen Serviceleistungen, die wir unseren Kunden kostenfrei anbieten.

Mit der Internetplattform ConnectedCooking ist es unseren Kunden möglich, die Gargeräte zu vernetzen. Automatische Software-Updates, Rezeptübertragung, Fernsteuerung der Geräte sowie Fernzugriff durch den Servicepartner machen viele Wege überflüssig, was neben Zeit auch jede Menge Ressourcen spart. Dafür wurde uns auf der Stuttgarter Messe Intergastra im Februar 2018 das Grüne Band für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt verliehen.

Einer unserer Großkunden ist SPAR in Norwegen. Er verwendet in seinen Ladengeschäften RATIONAL-Technologie zur Speisenzubereitung. Der Beitrag auf Seite 23 zeigt, wie wir ihn durch die hohe Energieeffizienz der Geräte dabei unterstützen, seine anspruchsvollen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen.

Darüber sind wir glücklich und auch ein bisschen stolz darauf. Und sehen dies gleichzeitig als Ansporn, in Zukunft unseren eigenen Anspruch an umweltschonende Produkte immer noch ein bisschen zu erhöhen.



Dr. Peter Stadelmann

Vorstandsvorsitzender der RATIONAL AG

Geschäftsmodell des RATIONAL-Konzerns

Die RATIONAL-Gruppe produziert und vertreibt weltweit Gargeräte zur thermischen Speisenzubereitung für Groß- und Gewerbeküchen. Des Weiteren werden Umsätze mit Zubehör, Pflegeprodukten, Serviceteilen und Dienstleistungen generiert. Unsere Zielgruppe sind Betriebe, in denen täglich mindestens 20 warme Mahlzeiten zubereitet werden. Ihnen den höchstmöglichen Nutzen zu bieten, ist als oberstes Unternehmensziel fest in unserer Philosophie verankert.

Unsere Produkte sind hochqualitative und sehr langlebige Investitionsgüter. Wir schätzen ihre Lebensdauer auf 10 bis 12 Jahre, wobei dies stark von der Intensität der Nutzung abhängt. In vielen Fällen werden die Geräte über mehrere Jahrzehnte von unseren Kunden eingesetzt.

Hauptgesellschaft des Konzerns ist die RATIONAL Aktiengesellschaft mit Firmensitz in Landsberg am Lech. Mit 33 Tochtergesellschaften, davon 26 Vertriebsgesellschaften, und lokalen Handelspartnern ist die Gesellschaft weltweit präsent.

Der größte Anteil der Umsatzerlöse wird mit dem SelfCookingCenter® erzielt, einem Combi-Dämpfer mit intelligenten Garprozessen. Bei der Combi-Dämpfer-Technologie erfolgt die Wärmeübertragung während des Kochens mittels Dampf, Heißluft oder durch die Kombination aus beidem. Die im SelfCookingCenter® eingebaute Software erkennt die Größe und Konsistenz der Speisen und steuert den Garprozess selbstständig, bis das gewünschte Garergebnis erreicht ist. Zusätzlich bieten wir unseren Kunden ein Combi-Dämpfer-Basismodell an, den CombiMaster® Plus. Ein Combi-Dämpfer ersetzt herkömmliche Gargeräte wie Herde, Backöfen oder einen Grill.

Kernabsatzmarkt ist Europa. Hier erzielten wir im abgelaufenen Geschäftsjahr 58% der Umsatzerlöse. Neue Märkte außerhalb Europas gewinnen aber zunehmend an Bedeutung.

Als Komplementärprodukt zur Combi-Dämpfer-Technologie bieten wir das VarioCookingCenter® an. Es kocht mit direkter Kontakthitze oder in Flüssigkeit, adressiert dieselben Kundengruppen und kann weitere traditionelle Gargeräte wie Fritteusen, Kessel oder Kippbratpfannen ersetzen. Der Vertrieb erfolgt noch vorwiegend in Europa. Über ausgewählte Partner sind wir aber bereits in einzelnen Überseemärkten wie Japan oder Australien aktiv.

Unsere Combi-Dämpfer werden ausschließlich am Hauptsitz in Landsberg am Lech (Deutschland) produziert. Das VarioCookingCenter® wird in Wittenheim (Frankreich) hergestellt.

In der Fertigung setzen wir auf eine niedrige eigene Wertschöpfung, die im Wesentlichen in der Endmontage der Produkte und der Fertigung von Edelstahlkomponenten liegt. Rund 85% aller Komponenten beziehen wir von externen Partnern.

Eigene Kapazitäten setzen wir nur ein, wenn wir etwas qualitativ besser oder preiswerter herstellen können als Dritte oder wenn ein bestimmtes System-Know-how für die Zukunftsentwicklung unserer Produkte und Dienstleistungen besonders wichtig ist. Deshalb setzen wir auf langfristige und zuverlässige Partnerschaften mit Lieferanten. Die intensive Zusammenarbeit mit Lieferanten, die hohe Qualität der Vorprodukte und Logistikprozesse sowie die Unternehmensqualität der Lieferanten sind deshalb entscheidend für uns. 87% aller Serienlieferanten haben ihren Sitz in Deutschland, 13% in anderen europäischen Ländern.

Über diesen Bericht

Unser Verständnis von Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit und zukunftsfähige Entwicklung bedeuten, Umweltaspekte auf einer Stufe mit sozialen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu berücksichtigen, um unseren Kindern und Enkelkindern ein intaktes ökologisches, soziales und ökonomisches Gefüge zu hinterlassen.

Abgrenzung des Nachhaltigkeitsberichts zum nichtfinanziellen Konzernbericht

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht dient zur Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen des CSR-Richtlinie-Umsetzungsgesetz zur Umsetzung der Richtlinie 2014/95/EU. Ziel des Gesetzgebers ist es, die Transparenz von Unternehmen hinsichtlich ökologischer und sozialer Aspekte zu erhöhen. Dazu gehören Angaben zu Arbeitnehmer- und Sozialbelangen, sowie zum Schutz der Umwelt, zum Schutz der Menschenrechte sowie zur Bekämpfung von Korruption und Bestechung.

Der Abschnitt „Ressourcenschonende Produktionsprozesse“ und der Beitrag zu unserem Kunden SPAR Norway sind nicht Teil des nichtfinanziellen Konzernberichts. Die Bestandteile, die nicht Teil des nichtfinanziellen Konzernberichts sind, sind durch eine graue Schattierung der entsprechenden Seiten gekennzeichnet.

Die restlichen Inhalte sind Bestandteil des nichtfinanziellen Konzernberichts und sind in Übereinstimmung mit den §§ 315b und 315c i. V. m. 289c bis 289e HGB. Damit erfüllen wir in unserer Berichterstattung die gesetzlichen Anforderungen, zu denen bestimmte kapitalmarktorientierte Unternehmen seit dem Geschäftsjahr 2017 verpflichtet sind.

Der Bericht orientiert sich bei der Darstellung der Managementansätze sowie bei der Durchführung der Wesentlichkeitsanalyse an den Sustainability Reporting Standards der Global Reporting Initiative (GRI Standards 2016).

Der Berichtszeitraum entspricht dem Geschäftsjahr vom 1. Januar bis 31. Dezember 2018. Beschriebene Sachverhalte, die sich auf frühere Jahre oder bereits auf die ersten Monate des Jahres 2019 beziehen, sind auch für das abgelaufene Geschäftsjahr relevant bzw. beziehen sich direkt auf Maßnahmen oder Aktivitäten des Jahres 2018.

Prüfung des nichtfinanziellen Konzernberichts

Der nichtfinanzielle Konzernbericht wurde durch die PricewaterhouseCoopers GmbH Wirtschaftsprüfungsgesellschaft (PwC) einer betriebswirtschaftlichen Prüfung nach ISAE 3000 (Revised) mit begrenzter Sicherheit unterzogen. Diese Prüfung wurde durch den Aufsichtsrat der RATIONAL AG in Auftrag gegeben.

Der Abschnitt „Ressourcenschonende Produktionsprozesse“ sowie der Beitrag zum Kunden SPAR Norway sind nicht Bestandteil des nichtfinanziellen Konzernberichts der RATIONAL AG und unterlagen deshalb nicht der Prüfung durch PwC.

Verweise auf Angaben außerhalb des Konzernlageberichts und des Konzernabschlusses 2018 sind weiterführende Informationen und nicht Bestandteil des nichtfinanziellen Konzernberichts.

Der Prüfungsumfang und das Prüfungsurteil werden im „Vermerk des unabhängigen Wirtschaftsprüfers über eine betriebswirtschaftliche Prüfung zur Erlangung begrenzter Sicherheit der nichtfinanziellen Berichterstattung“ ausgewiesen. Die Ergebnisse der Prüfung wurden dem Aufsichtsrat im Rahmen einer Aufsichtsratssitzung präsentiert.

Veröffentlichung

Der nichtfinanzielle Konzernbericht wurde fristgerecht im April 2019 veröffentlicht. Er erscheint jährlich und ist auf der Unternehmenswebsite rational-online.com/de_de/Unternehmen/Über_uns/Nachhaltigkeit als PDF-Datei abrufbar oder in gedruckter Form auf Anfrage unter ir@rational-online.com erhältlich.

Geltungsbereich

Dieser Bericht bezieht sich im Wesentlichen auf den RATIONAL-Konzern. Bei Informationen oder Kennzahlen, die sich nur auf Teilbereiche des Konzerns beziehen, wird dies explizit angegeben.

Relevante nichtfinanzielle Leistungsindikatoren

Die relevanten nichtfinanziellen Leistungsindikatoren des nichtfinanziellen Konzernberichts sind wie folgt:

- > Mitarbeiterfluktuation
- > Mitarbeiterzufriedenheit
- > Krankheitsquote
- > Anzahl der Teilnehmer (teilnehmende Firmen) an RATIONAL-Seminaren

Bestimmung der wesentlichen Inhalte für den nichtfinanziellen Bericht

Um die wesentlichen Aspekte für den nichtfinanziellen Bericht gemäß HGB § 289c festzulegen, wurden 2017 verschiedene Stakeholdergruppen befragt, Gespräche mit zuständigen Fach- und Führungskräften im Unternehmen geführt und ein Wesentlichkeitsworkshop unter Teilnahme des Vorstands durchgeführt.

Eine für uns wichtige Kundengruppe sind die sogenannten Key-Accounts, das heißt große Kettenkunden, die unsere Technologie in vielen Niederlassungen weltweit einsetzen. Diese Kundengruppe legt besonders großen Wert auf eine nachhaltige und zukunftsorientierte Geschäftsausrichtung ihrer Zulieferer. In den vergangenen Jahren konnten wir zahlreiche international ausgerichtete große Kunden gewinnen. 2018 haben wir in Zusammenarbeit mit unseren zuständigen Key-Account-Managern abgefragt, welche Nachhaltigkeitsaspekte dieser Kundengruppe besonders wichtig ist.

Über die bereits im Nachhaltigkeitsbericht 2017 berichteten Aspekte hinaus konnten hier noch das Thema Kundensicherheit und -gesundheit (Kundenbelange) sowie das Thema Verpackungplastik (Umweltbelange) identifiziert werden.

Die im Bericht dargelegten Sachverhalte basieren auf dem Geschäftsmodell der RATIONAL AG und deren jeweiligen Einfluss auf die unterschiedlichen Nachhaltigkeitsaspekte.

Kundenbelange

Unseren Kunden den höchstmöglichen Nutzen zu bieten, ist unser oberstes Unternehmensziel. Dies ist seit vielen Jahren in unserem Unternehmensleitbild festgeschrieben. Insofern ist die Kundenzufriedenheit der wesentliche Sachverhalt im Geschäftsmodell von RATIONAL hinsichtlich Kundenbelangen. Dies umfasst ganz wesentlich ergonomisches Arbeiten und sichere Bedienung der Geräte, um Unfälle bzw. berufsbedingte Erkrankungen des Bedienpersonals zu minimieren.

Sozialbelange

Gesunde Ernährung durch das Angebot an Gargeräten mit gesundheitsfördernden Garmethoden bzw. Garprozessen zu ermöglichen und zu fördern, ist der wesentliche Sachverhalt im Geschäftsmodell von RATIONAL hinsichtlich sozialer Belange.

Arbeitnehmerbelange

Der wesentliche Sachverhalt im Geschäftsmodell von RATIONAL hinsichtlich Arbeitnehmerbelangen ist die hohe Mitarbeiterzufriedenheit, die sich in der niedrigen Fluktuationsrate, in hohen Zufriedenheitswerten bei Mitarbeiterbefragungen und im niedrigen Krankenstand widerspiegelt.

Umweltbelange

Der wesentliche Sachverhalt im Geschäftsmodell von RATIONAL hinsichtlich Umweltbelangen ist der Ressourcenverbrauch der weltweit im Einsatz befindlichen Geräte. Insbesondere die Einsparung im Vergleich zu herkömmlicher Garttechnologie und die kontinuierliche Verringerung des Ressourcenverbrauchs bei jeder neuen Entwicklung stehen hier im Mittelpunkt.

Achtung der Menschenrechte

Die Achtung der Menschenrechte ist für RATIONAL selbstverständlich. Angesichts der geringen Fertigungstiefe und der intensiven Zusammenarbeit mit Zulieferern ist dies entlang der Zuliefererkette von großer Bedeutung. Interne Verhaltensregeln (Compliance-Managementsystem, „Code of Conduct“ etc.) sowie der BME-Verhaltenskodex zur Sicherstellung der Einhaltung der Menschenrechte in der Lieferkette sind hier wichtige Bausteine der Umsetzung.

Bekämpfung von Korruption und Bestechung

Gesetzeskonformes Verhalten sowie die Bekämpfung von Korruption und Bestechlichkeit sind für RATIONAL eine Selbstverständlichkeit. Angesichts der geringen Fertigungstiefe und der intensiven Zusammenarbeit mit Zulieferern ist dieses Thema entlang der Zuliefererkette von großer Bedeutung. Interne Verhaltensregeln (Compliance-Managementsystem, „Code of Conduct“, Antikorruptionsrichtlinie, Sanktionslistenprüfung etc.) sowie der BME-Verhaltenskodex zur Sicherstellung der Bekämpfung von Korruption und Bestechlichkeit in der Lieferkette sind hier wichtige Bausteine der Umsetzung.

Risikoanalyse

Im Allgemeinen werden als Risiko alle unternehmensinternen und -externen Vorgänge verstanden, die die Erreichung gewünschter Ziele in einem festgelegten Betrachtungszeitraum negativ beeinflussen können. Risiken werden anhand der zwei Kriterien Schadenshöhe (bzw. Auswirkung) und Eintrittswahrscheinlichkeit beurteilt.

Gemäß § 315c HGB i.V.m. § 289c HGB soll der nichtfinanzielle Bericht eine Angabe der wesentlichen Risiken beinhalten, die mit der eigenen Geschäftstätigkeit der Kapitalgesellschaft sowie mit den Geschäftsbeziehungen der Kapitalgesellschaft, ihren Produkten und Dienstleistungen verknüpft sind und die sehr wahrscheinlich schwerwiegende negative Auswirkungen auf die oben beschriebenen Aspekte haben oder haben werden, sowie die Handhabung dieser Risiken durch die Kapitalgesellschaft.

In diesem Zusammenhang konzentrieren wir uns auf die Risiken, die durch die Geschäftstätigkeit für außerhalb des Unternehmens liegende Bereiche bestehen. Bei der Risikobewertung wird der Nettoansatz verwendet, d. h. wir beziehen in die Bewertung der Risiken die getroffenen Gegenmaßnahmen mit ein, die die Eintrittswahrscheinlichkeit und die mögliche Schadenshöhe reduzieren.

Die Risikoanalyse umfasst potenzielle Risiken, die aus der Geschäftstätigkeit produzierender Unternehmen im Allgemeinen und aus der Geschäftstätigkeit der RATIONAL AG im Speziellen hervorgehen können.

Definition wesentlicher Risiken

Die Festlegung, ob ein Risiko aus der Geschäftstätigkeit wesentlich ist, bezieht sich auf die zwei folgenden Kernfragen des § 289c HGB:

- a) Ist das Eintreten des betreffenden Risikos aus der Geschäftstätigkeit der RATIONAL AG als sehr wahrscheinlich einzustufen?
- b) Hat das Eintreten des betreffenden Risikos potenziell schwerwiegende Auswirkungen auf den jeweiligen Aspekt?

Abgrenzung zum Risikomanagementsystem der RATIONAL AG gemäß § 91 Abs. 2 AktG

Das RATIONAL-Risikomanagement bezieht sich auf alle unternehmensinternen und unternehmensexternen Vorgänge, die die Erreichung der geschäftlichen Ziele bzw. Strategien in einem festgelegten Betrachtungszeitraum negativ beeinflussen können. Das oberste Ziel des Risikomanagements ist hierbei der Fortbestand des Unternehmens.

Im Rahmen des RATIONAL-Risikomanagements (gemäß § 91 Abs. 2 AktG) wurden im Jahr 2018 Risiko-Workshops mit ausgewählten Führungskräften durchgeführt. Außerdem wurde die Auswirkung neuer Erkenntnisse und Einschätzungen auf die identifizierten potenziellen internen und externen Risiken (Risikofrüherkennung) analysiert, die Risiko-Ist-Aufnahme (Risikoinventur) und die Bewertung potenzieller Risiken aktualisiert und die Notwendigkeit des Einleitens entsprechender Maßnahmen überprüft. Darauf basierend wurde das RATIONAL-Risikokataster entsprechend angepasst. Die relevanten Risiken wurden im Rahmen einer Vorstandssitzung diskutiert.

In diesem Prozess wurden die folgenden Themengebiete mitbehandelt:

- > Umweltbelange
- > Arbeitnehmerbelange
- > Sozialbelange
- > Achtung der Menschenrechte
- > Bekämpfung von Korruption und Bestechung
- > Kundenbelange

Hierbei wurden keine wesentlichen Risiken identifiziert, die sehr wahrscheinlich schwerwiegende negative Auswirkungen haben oder haben werden.

Ergebnis der Risikoerhebung

Aus der Geschäftstätigkeit der RATIONAL AG resultieren keine wesentlichen Risiken, die sehr wahrscheinlich schwerwiegende negative Auswirkungen auf die in § 289c HGB dargestellten nichtfinanziellen Aspekte haben oder haben werden.

VERY HOT!



„Achte den Kunden, dann brauchst du die Konkurrenz weniger zu fürchten.“

Prof. Dr. Hans-Jürgen Quadbeck-Seeger (*1939), deutscher Chemiker, Mitglied der Enquetekommission für Gentechnik des Deutschen Bundestages, Träger des Bundesverdienstkreuzes

Kundennutzen als oberstes Unternehmensziel

Unser oberstes Ziel: begeisterte Kunden

„Wir bieten den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen thermisch Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen.“ Dies ist der oberste Grundsatz, der seit vielen Jahrzehnten in unserem Unternehmensleitbild festgeschrieben ist und für unseren Umgang mit unseren Kunden, Lieferanten, Mitarbeitern und Aktionären gilt. Neben hochqualitativen Speisen, effizienter Ressourcenverwendung und umfassender Betreuung umfasst dies auch den Schutz der Gesundheit der Gerätutzer.

Langfristige Partnerschaft – ServicePlus-Paket

Wir sind für unsere Kunden ein langfristiger Partner, der eine umfassende Unterstützung während der gesamten Kundenbeziehung leistet. Jeder Kontakt mit RATIONAL soll für unsere Kunden ein positives Erlebnis sein. Entsprechend den Erfahrungen unserer Kunden bieten wir ihnen immer das passende Service-, Ausbildungs- und Entwicklungsangebot zum richtigen Zeitpunkt. Wir nennen dies das RATIONAL-ServicePlus-Paket. Das Ziel dieser überwiegend kostenlosen Dienstleistungen ist es, unseren Kunden jederzeit die optimale Nutzung der Geräte, zugeschnitten auf ihre persönlichen Bedürfnisse, zu ermöglichen.

Auf unserem Messestand oder einer mehrstündigen Kochvorführung (RATIONAL-live-Seminar) verschaffen sich potenzielle Kunden einen ersten persönlichen Eindruck. Nach der Installation des Geräts und einem persönlichen Start-Training kann der Kunde das Gerät nutzen. Bei Fragen stehen unsere Vertriebsmitarbeiter, die RATIONAL-Anwendungsberatung und unsere RATIONAL-ChefLine® immer zur Verfügung. Spezialisierte Servicepartner übernehmen für uns den technischen Service. Damit stellen wir die jederzeitige Funktionalität der Geräte sicher.

Aktive Nutzer holen sich in der Academy RATIONAL oder einer RATIONAL-Expertenküche von RATIONAL-Küchenmeistern oder anderen begeisterten Nutzern Tipps und Tricks, wie sie aus ihrem SelfCookingCenter® oder VarioCookingCenter® noch mehr Nutzen herausholen können.

Ergonomie und Arbeitssicherheit in der Profiküche – Der Mensch im Mittelpunkt

Viele Millionen Menschen arbeiten in den Profiküchen dieser Welt. Und es ist immer noch ein unbequemer Arbeitsplatz. Denn in einer Profiküche existieren trotz vieler Sicherheitsvorschriften und technischer Innovationen noch immer hohe gesundheitliche Risiken, sei es aufgrund von Unfällen oder berufstypischen Erkrankungen.

Um dem vorzubeugen, sollen Gargeräte neben der einfachen Zubereitung qualitativ hochwertiger Speisen auch ergonomisches und sicheres Arbeiten sicherstellen. Dies ist in den letzten Jahren immer mehr gelungen.

Einen wichtigen Beitrag hierzu leistet Gartechologie aus dem Hause RATIONAL, wie wir im Folgenden darlegen. In der unten stehenden Übersicht haben wir die aus unserer Sicht wichtigsten gesundheitlichen Risiken für Mitarbeiter in Profiküchen und die wesentlichen Gefahrenquellen aufgeführt. Die aufgeführten Gefahrenquellen und Gesundheitsrisiken können durch die nutzerfreundliche Gestaltung unserer Geräte signifikant reduziert werden.

	Gefahrenquellen									
	Hohe Wärmeabstrahlung	Heiße Flächen	Heißer Dampf	Arbeitshöhe – Überkopfarbeiten	Giftstoffe in der Luft	Schwere Lasten	Heiße Flüssigkeiten	Hohe Luftfeuchtigkeit	Reinigungschemie	Stress
Gesundheitliche Risiken										
Wirbelsäulenerkrankung				X		X				X
Verbrühungen		X	X				X			
Verbrennungen		X								
Verätzungen									X	
Atemwegserkrankungen					X				X	
Psychische Belastungen										X
Herz-Kreislauf-Erkrankungen	X				X			X		X
Krebserkrankungen					X					

Abb. 1: Gefahrenquellen und gesundheitliche Risiken in der gewerblichen Küche¹

1 Quelle: eigene Darstellung, jahrzehntelange Erfahrung in der RATIONAL AG.

Heiße Flächen und Flüssigkeiten bzw. Dampf führen zu Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr. Durch die Garprozesse ist das Küchenklima meist ungesund, heiß und feucht. Eine im Januar 2019 veröffentlichte Studie aus Norwegen zeigt auf, dass beim Kochen auch Reizstoffe und Allergene in die Raumluft abgegeben werden. Dadurch sind Küchenmitarbeiter während der Arbeitszeit dauerhaft einer Belastung ausgesetzt, die als gesundheitsgefährdend eingestuft wird.

RATIONAL-Combi-Dämpfer haben einen geschlossenen Garraum, der hoch gedämmt ist, und eine 3-Scheiben-Tür. Beim VarioCookingCenter® wird ausschließlich der Tiegelboden beheizt und das Gerät wird aufgrund seiner hohen Gar- und Reaktionsgeschwindigkeit nur dann eingeschaltet, wenn es wirklich kochen muss. Hitze kommt im Wesentlichen da an, wo sie gebraucht wird, im Gargut. Sie heizt die Küchenluft nicht unnötig auf.

Ein weiterer Vorteil ist, dass durch den Einsatz der RATIONAL-Combi-Dämpfer nahezu vollständig auf heißes Fett verzichtet werden kann. Arbeitsunfälle im Umgang mit heißem Fett, die nicht nur zu Verbrennungen führen, sondern auch Brände herbeiführen können, werden somit nahezu ausgeschlossen.

Beide Gerätetypen verfügen über einen automatischen Wasserablauf, sodass keine offenen Ablaufrinnen für das heiße, dampfende Wasser mehr erforderlich sind. Verletzungsgefahren durch den Austritt großer Mengen heißen Dampfes aus dem Combi-Dämpfer bzw. hohe Schadstoffwerte in der Luft werden durch einen 2-Stufen-Sicherheitsverschluss vermieden. Da die Tür zunächst nur einen Spalt breit geöffnet werden kann, wird das Luft-Dampf-Gemisch unmittelbar vom Abluftsystem nach oben abgesaugt und stellt keine Gefahr für den Nutzer dar. Beim VarioCookingCenter® unterstützt die Kippautomatik die Küchenmitarbeiter beim Umgang mit großen Mengen heißer Flüssigkeit und reduziert so die Unfallgefahr.

Ein weiterer wichtiger Aspekt bezieht sich auf die Reinigung von Küchentechnik. Wie bei einer Haushaltsspülmaschine reinigen sich das SelfCookingCenter® und der CombiMaster® Plus automatisch mit Reinigungsschemie in Tablettenform. Verätzungen der Augen, Atemwege und der Haut durch das Sprühen und den Umgang mit flüssiger Chemie sind somit ausgeschlossen.

Überkopparbeiten und schwere Lasten sind belastend und gefährlich. Für die Arbeitssicherheit spielt deshalb die Höhe des obersten Geräteeinschubs eine entscheidende Rolle. RATIONAL hat hier einen richtungsweisenden Standard gesetzt. RATIONAL-Geräte sind seit vielen Jahren nur noch mit einer maximalen Einschubhöhe von 1,60 Metern erhältlich. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) empfiehlt eine maximale Einschubhöhe von 1,60 Metern. Dadurch werden einerseits Verbrennungsrisiken durch heiße Flüssigkeiten, die über Kopfhöhe transportiert werden, reduziert. Darüber hinaus sinkt die Rückenbelastung für die Küchenmitarbeiter, indem schwere Behälter nicht mehr über Kopf gehievt werden müssen.

Eine Quelle für Rückenerkrankungen wird durch spezielles Transportzubehör für große Speisemengen bzw. die Kippautomatik beim VarioCookingCenter® minimiert. Selbst die Verwendung von Reinigungstabletten schont den Rücken, da hierdurch das Schleppen schwerer Kanister entfällt. Die ergonomische Arbeitshöhe der Einschübe und des Bedienfeldes unterstützen zudem eine rückschonende Körperhaltung bei der Gerätenutzung.

Stress gilt allgemein als die Quelle vieler Leiden. Leistungsdruck, körperliche Belastung oder Zeitmangel können zu verschiedenen physischen oder psychischen Krankheiten führen. RATIONAL-Combi-Dämpfer und VarioCookingCenter® erleichtern ihren Bedienern die Arbeit wesentlich und helfen, Leistungsdruck, körperliche Belastungen und Zeitdruck spürbar zu reduzieren.

Übernachtgaren und ConnectedCooking entzerren den Arbeitstag des Koches spürbar, da die Technik auch ohne Koch arbeitet bzw. auch ortsunabhängig kontrolliert und nachjustiert werden kann. Intelligente Garprofile bzw. auch die Hebe- und Senkautomatik des VarioCookingCenter® reduzieren den Zeitdruck, da der Koch nicht sekundengenau die Speisen entnehmen muss. Das Gerät stoppt selbst, wenn es fertig ist bzw. es hebt automatisch die Nudeln aus dem kochenden Wasser.

Aufgrund der schnellen Gar- und Reaktionszeiten beider Technologien und der dadurch deutlich geringeren Aufheizzeiten kann der Koch den Tag flexibler planen. Am Abend muss das Gerät nicht manuell gereinigt werden, da es das selbstständig macht. All dies erleichtert den Küchenalltag und unterstützt die Reduzierung von Stress und die Erholung davon.

Um die jederzeitige Sicherheit und den Gesundheitsschutz der Geräte sicherzustellen, lassen wir diese nach GS zertifizieren, das heißt, eine Produktprüfung und Fertigungsüberwachung durch eine unabhängige Prüf- und Zertifizierungsstelle durchführen.

Kundenzufriedenheitsumfragen und Umsetzung von Verbesserungsvorschlägen

Um sicherzustellen, dass wir die Bedürfnisse unserer Kunden richtig einschätzen, führen wir regelmäßig breit aufgestellt Kundenumfragen mit dem externen Dienstleister Kantar-Live durch, in der wir die Zufriedenheit mit unseren Produkten und Dienstleistungen, aber auch mögliche und nötige Verbesserungen abfragen. An der letzten umfassenden Kundenzufriedenheitsumfrage 2017/2018, deren Ergebnisse im März 2018 vorlagen, nahmen rund 900 RATIONAL-Combi-Dämpfer-Kunden in China, Japan, Großbritannien, USA und Deutschland aus verschiedenen Kundensegmenten teil.

Der in dieser Umfrage ermittelte sogenannte TRI*M-Index misst vor allem die Stärke der Kundenbeziehung. Es werden die Gesamtbeurteilung der Kundenbeziehung, die Wiederkaufsabsicht, die Weiterempfehlungswahrscheinlichkeit und der durch den Kunden wahrgenommene Wettbewerbsvorteil einbezogen. Der Index kann Werte zwischen -66 und 134 erreichen.

RATIONAL erreichte im Mittel der letzten Kundenumfragen in insgesamt 10 Ländern einen Wert von durchschnittlich 93. Damit sind wir knapp an den Top-10%-Unternehmen der KantarLive-Umfragen mit einem Indexwert von 94 Punkten. Der hohe und in Ländern mit wiederholten Befragungen kaum von den Ergebnissen der Vorjahre abweichende Wert zeugt von einer konstant guten Beziehung zu unseren Kunden.

In diesen sehr detaillierten Umfragen geben unsere Kunden zudem Hinweise, wo wir aus ihrer Sicht noch besser werden können. Denn trotz der insgesamt sehr hohen Zufriedenheit gibt es noch zahlreiche Verbesserungsoptionen. So konnten aus den Antworten konkrete Handlungsfelder in den Bereichen Ansprechpartner, Unterstützung und Weiterbildung, Online- und Social-Media-Aktivitäten sowie Geräteeigenschaften identifiziert werden.

Diese Kundenanregungen werden von den jeweiligen Landesorganisationen in Abstimmung mit dem Vertriebsvorstand der RATIONAL AG implementiert. In der Zwischenzeit wurden bereits erste Maßnahmen umgesetzt. Beispielsweise werden in China Vertriebsmitarbeiter, Vertriebsaktivitäten und Ausbildungsinhalte fokussierter auf die speziellen Bedürfnisse der einzelnen Kundengruppen zugeschnitten. In Japan wurde die Anwendung unserer Geräte durch ein an die lokalen Präferenzen angepasstes Bedienkonzept und spezielles Zubehör realisiert. In Großbritannien setzen wir zunehmend Social-Media- und Online-Aktivitäten ein.

Interesse an unseren Produkten und Dienstleistungen

Ein wichtiger Hinweis auf die Kundenzufriedenheit und das Interesse für unsere Produkte ist die Anzahl der Teilnehmer (teilnehmenden Firmen) an unseren RATIONAL-Seminaren, die im Rahmen des monatlichen Berichtswesens an die Geschäftsleitung berichtet wird. Diese Kennzahl stellt für uns einen wichtigen Frühindikator für die zukünftige Geschäftsentwicklung dar.

Bis zum Geschäftsjahr 2018 war die steuerungsrelevante Kennzahl die Anzahl der Teilnehmer (teilnehmenden Firmen) an unseren RATIONAL-live-Seminaren (SelfCookingCenter®- und VarioCookingCenter®-live). Im Jahr 2018 konnten wir die Anzahl der Teilnehmer an diesen Seminaren um rund 3 % steigern.

Ab dem Geschäftsjahr 2019 ändern wir diese Kennzahl. Wir erweitern die Teilnehmer der berichteten Seminare um RATIONAL-Expertenküchen und die Academy RATIONAL.

Direktes Feedback an den Vorstandsvorsitzenden

Abschließend noch ein besonderer Service von RATIONAL: Kunden können ihre Anregungen oder Kritik auch direkt an unseren Vorstandsvorsitzenden Dr. Peter Stadelmann schicken. Dieser wird dann aktiv zur Lösung beitragen und bei der Beseitigung der Ursachen helfen. Im Jahr 2018 wurden 27 Anfragen gestellt und bearbeitet.

/// **„Deine Nahrungsmittel
seien deine Heilmittel.“**

Hippokrates, altgriechischer Arzt
und „Vater der modernen Medizin“
(460–370 v. Chr.)



Gesunde und werthaltige Ernährung durch schonendes Garen

Bereits im Jahr 1983 hat sich unser Unternehmensgründer Siegfried Meister dazu entschieden, vollständig auf die Combi-Dämpfer-Technologie zu setzen, die Verbindung aus Heißluft und Dampf in einem Gerät. Gemäß unseren Schätzungen sind 95 % der aktuell im Einsatz befindlichen RATIONAL-Geräte Combi-Dämpfer. 2018 waren mehr als 90 % aller verkauften Geräte Combi-Dämpfer. Die folgenden Aussagen beziehen sich deshalb auf die Combi-Dämpfer-Technologie.

Ein wesentlicher Aspekt in unserem Unternehmensleitbild ist gesunde Ernährung. Neben hygienisch einwandfreier Zubereitung der Speisen wollen wir vor allem die Werthaltigkeit der konsumierten Lebensmittel auf höchstem Niveau halten. Aufgrund der hohen Bedeutung dieses Themas arbeiten unsere Ernährungsexperten in enger Abstimmung mit dem Vorstand kontinuierlich an Verbesserungen und Weiterentwicklungen unserer Geräte und Dienstleistungen.

Die Zubereitung von Speisen in Dampf gilt als eine Garmethode, bei der keine gesundheitsschädlichen Stoffe während des Garprozesses entstehen. Zudem bleiben beim Dämpfen deutlich mehr Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und sekundäre Pflanzenstoffe erhalten als bei herkömmlichen Garmethoden. Die Zubereitung von Speisen in unseren Combi-Dämpfern ist daher förderlich für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Menschen. Dies ist unser Beitrag zur gesunden Ernährung.

Gesunde Ernährung – mehr als ein Modethema

Gesundes Essen ist heute buchstäblich in aller Munde und nicht nur ein Modethema. Schon der altgriechische Arzt Hippokrates wies auf die gesundheitsfördernde Wirkung hochwertiger Ernährung hin. Die Ernährung der modernen Gesellschaft hat zahlreiche Facetten. Derzeit gibt es viele etablierte und immer wieder neue Ernährungsweisen: ovo-/lacto-vegetarische und vegane Ernährung, Vollwert- und Rohkosternährung, Paleo bzw. Low Carb, Clean Eating und Slow Food sowie die Ernährungsweisen von Flexitariern und Frutariern. Weiterhin sind Ernährungsweisen kulturell geprägt, zum Beispiel die mediterrane Diät oder ganz aktuell die Levante-Küche.

Die wichtigste Aufgabe der Ernährung ist die Versorgung des menschlichen Körpers mit Nährstoffen – unter der Bedingung, dass die verzehrten Speisen frei von gesundheitsgefährdenden Bakterien, Viren, Toxinen, Chemikalien und Schwermetallen sind. Dementsprechend kommt es bei der gesunden Ernährung neben der Auswahl der Speisen auch auf hochwertiges Material der Utensilien und des Gargerätes sowie auf die richtige Garmethode an.

Bei der Speisenauswahl ist nicht nur die Art der Speise entscheidend, sondern auch die Qualität. Hochwertige Lebensmittel sind gesünder, aber häufig auch teurer, da sie aufwendiger und schonender produziert, gelagert und transportiert werden. Der größte Nutzen, den die RATIONAL-Technologie unseren Kunden bietet, ist die Zubereitung gesunder Speisen in gleichbleibend hoher Qualität. Hohe Qualität beinhaltet den Erhalt der relevanten Nährstoffe, die Minimierung von Mikroorganismen, die Vermeidung von unnötigen Gewichtsverlusten und die Erfüllung hoher kulinarischer Ansprüche.

Durch ideale Dampfsättigung, produktspezifische Temperatur-Zeit-Führung und perfekte Gleichmäßigkeit gibt es nahezu keinen Ausschuss und der Gewichtsverlust wird auf ein notwendiges Minimum reduziert, zum Beispiel um eine krosse Kruste zu erzeugen.

Durch die Einsparungen beim Rohwareneinsatz – geringerer Flüssigkeitsverlust durch hohe Dampfsättigung, weniger Ausschuss – spart der Koch bares Geld. Dieses eingesparte Geld wiederum kann für höherwertige Lebensmittel verwendet werden, um die Gäste mit höherwertigen Gerichten zu bedienen. Damit kann das SelfCookingCenter® schon beim Einkauf positiv zur Auswahl gesunder Speisen beitragen.

Darüber hinaus spielt die Garmethode selbst eine entscheidende Rolle. Zahlreiche Garmethoden gelten als ungesund, da sie viel Fett benötigen, Schadstoffe erzeugen oder dem Lebensmittel wertvolle Inhaltsstoffe entziehen. Dämpfen wird aktuell als gesündeste Garmethode angesehen, da die Speisen fettarm und nährstoffschonend zubereitet werden. Durch den geringeren Gewichtsverlust – mehr Flüssigkeit wird im Gargut erhalten – verbleibt ein höheres Speisenvolumen und das Sättigungsgefühl kann eher eintreten. Im Vergleich zu anderen Garmethoden resultiert daraus ein insgesamt höherer Gehalt an Nährstoffen in Relation zu den aufgenommenen Kalorien.

Auf der Basis jahrzehntelanger RATIONAL-Garforschung haben wir intelligente Garprofile entwickelt, die durch perfekt aufeinander abgestimmte Hard- und Software Speisen entsprechend den kulturellen Koch- und Essgewohnheiten der Menschen in rund 120 Ländern in hoher Qualität zubereiten – und dies jederzeit reproduzierbar. Die Speisen entsprechen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Geräusch, Aussehen und Textur zunehmend den kulturellen sowie persönlichen kulinarischen Erwartungen in immer mehr Ländern und vermitteln einen appetitlichen Eindruck. Sie tragen damit positiv zum allgemeinen Wohlbefinden der Menschen bei. Das SelfCookingCenter® perfektioniert das Garen in Dampf, Heißluft oder einer Kombination aus beidem. Es verbindet ernährungsphysiologisch hochwertige Speisen mit einem kulinarischen Erlebnis, das alle Sinne anspricht, und vereint damit alle Vorteile des Combi-Dämpfers.

Mehr Nährstoffe

Bei traditioneller Zubereitung werden wertvolle Nährstoffe durch Hitzeeinwirkung oder Ausspülen stark reduziert. Wissenschaftliche Studien belegen, dass beim Dämpfen Mineralien, Vitamine, Spurenelemente, sekundäre Pflanzenstoffe und weitere Nährstoffe viel besser erhalten bleiben – dies unterstützt unter anderem die Stärkung des Immunsystems.

Das SelfCookingCenter® erreicht eine sehr schnelle Dampfsättigung und kocht deutlich schneller als die von uns verglichenen Geräte der Mitbewerber. Dadurch werden Enzyme, die wasserlösliche Vitamine oder sekundäre Pflanzenstoffe (zum Beispiel Chlorophyll) abbauen, schnell gestoppt und die wertvollen Inhaltsstoffe noch besser erhalten.

Durch speziell mit dem SelfCookingCenter® mögliche Garverfahren, wie iLevelControl oder Finishing®, kann auch bei einer hohen Anzahl oder Vielfalt der Speisen zu jedem Zeitpunkt die richtige Speise in der benötigten Menge frisch serviert werden. Dies vermeidet nährstoffvernichtende Verfahren wie Warmhalten oder Aufwärmen.

Weniger Fett

Im Combi-Dämpfer werden Lebensmittel fettarm mit Wasserdampf und Heißluft gegart. Das CombiFry®-System von RATIONAL ermöglicht die Produktion frittierte Produkte in Spitzenqualität und ohne zusätzliches Fett. Wissenschaftliche Studien belegen, dass schonendes Garen ohne Fett wesentlich gesünder ist und der Kaloriengehalt um bis zu zwei Drittel reduziert werden kann.

Weniger Schadstoffe

Ein Entstehen von Schadstoffen beim Dämpfen ist aktuell nicht bekannt. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft empfiehlt deshalb zu deren Vermeidung das Dämpfen als bevorzugte Garmethode. Bei Garmethoden wie Grillen, Rösten, Braten, Backen oder Frittieren entstehen Schadstoffe im Essen. Die RATIONAL-Garfade sind so gestaltet, dass Speisen so sanft wie möglich gebraten und gebacken werden, um das Auftreten gesundheitsschädlicher Stoffe zu minimieren.

Die Übertragung von im Wasser enthaltenen Mikroorganismen und Schadstoffen auf Speisen gilt als Risiko – vor allem in Ländern mit geringer Wasserqualität. In RATIONAL-Geräten wird der Dampf außerhalb des Garraums in einem Dampfgenerator produziert. Schadstoffe können deshalb nicht in den Garraum oder auf Speisen gelangen.

Beste Hygiene

RATIONAL-Produkte werden immer mit Voreinstellungen ausgeliefert, die die hygienische Sicherheit des Garprozesses bei handelsüblicher Ausgangsqualität des Garguts sicherstellen. Durch eine gradgenaue Temperaturregelung im SelfCookingCenter® werden risikoreiche Lebensmittel auf hygienisch unbedenkliche Temperaturen gebracht. Gefährliche Keime im Gargut werden minimiert.

Die Reinigungsintelligenz CareControl garantiert immer hohe Hygiene. Die automatische Aufzeichnung der HACCP-Daten (Hazard Analysis Critical Control Point) gibt dem Küchenchef jederzeit die Möglichkeit, die hygienische Unbedenklichkeit der servierten Speisen zu überwachen und sicherzustellen. Durch ConnectedCooking kann der Küchenchef seine HACCP-Daten jederzeit tagesaktuell auswerten und bei Bedarf der Kontrollbehörde zur Verfügung stellen. Bei laufenden Garvorgängen kann mithilfe von ConnectedCooking gegebenenfalls unmittelbar eingegriffen und der Garverlauf noch angepasst werden, damit die hygienische Unbedenklichkeit sichergestellt werden kann.

Ein zunehmendes Problem in der Erzeugung von Lebensmitteln, aber auch in der weiteren Verarbeitung, sind multiresistente Erreger. Neben hohen Hygienestandards kann man dieses Problem durch die richtigen Garmethoden in den Griff bekommen. Eine Grundregel bei Fleisch lautet zum Beispiel: Die meisten gefährlichen Keime werden nach 10 Minuten bei mindestens 70 Grad abgetötet.

Unsere Spezialisten in den Labors verfolgen dieses Thema zum Beispiel durch verschiedene Newsletter bzw. tagesaktuelle Meldungen des renommierten Robert-Koch-Instituts. Die bestmöglichen Lösungen zum Abtöten von Bakterien und Viren durch Garen werden dann in unsere Garprofile integriert. Dadurch stellen wir jederzeit sicher, dass unsere Kunden und ihre Gäste hygienisch einwandfreie Gerichte produzieren und verzehren können.

Gesetzliche Vorschriften

Aktuell existieren allein in Deutschland mehr als 700 relevante Vorschriften zum Lebensmittelrecht. Diese umfassen Themen wie Lebensmittelhygiene, Kontamination oder Rückstände und Schadstoffe, die teilweise für den Garprozess relevant sind.

Bei RATIONAL haben wir diese gesetzlichen Vorschriften jederzeit im Blick. Wir sind bereits vor deren Beschluss durch den Gesetzgeber gut darauf vorbereitet, da wir die vorangehenden Diskussionen eingehend verfolgen. Lösungen für unsere Kunden, die beispielsweise Grenzwerte erfüllen oder gesetzeskonforme Garverläufe sicherstellen, bieten wir in vielen Fällen bereits an, bevor die entsprechende Vorschrift bindend wird.

Academy RATIONAL – Expertenküchen

Gesunde Ernährung liegt uns am Herzen. Deshalb bieten wir entsprechende Weiterbildung für spezielle Zielgruppen in unserer Academy RATIONAL an.

In der Vital-Academy für die Betriebsgastronomie kochen wir gemeinsam mit Kunden gesunde und abwechslungsreiche Speisen, mit denen sie die Betriebsverpflegung bereichern und damit die Zufriedenheit, die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden der Mitarbeiter erhöhen und das Nachmittagsstief vermeiden. In der Schul- und Kindergartenverpflegung geht es vor allem um gesunde, abwechslungsreiche und kindgerechte Speisen, die zu Lieblingsgerichten werden und nachhaltig die Lust der Kinder auf leckeres und gesundes Essen wecken. Wir zeigen unseren Kunden, wie sie mit der vorhandenen Küchenausstattung Sicherheit in der Speisenqualität und -ausgabe erlangen. Dabei berücksichtigen wir die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und geben Tipps zur HACCP-Dokumentation.

Als Botschafter für gesunde, ausgewogene und genussvolle Ernährung konnten wir Holger Stromberg gewinnen, den Weltmeister-Koch der deutschen Fußballnationalmannschaft. In RATIONAL-Expertenküchen gibt er seine Erfahrung an Küchenleiter weiter. Er unterstützt sie dabei, Kindern aufzuzeigen, wie lecker gesundes Essen sein kann.

Erfolgsbeispiel Schulverpflegung

Insbesondere die gesunde Verpflegung von Kindern, Schülern und Studenten genießt in der öffentlichen Wahrnehmung einen sehr hohen Stellenwert. Dementsprechend widmet sich die Politik häufig mit Förderungsmaßnahmen diesem Thema.

Mitte der 2000er-Jahre wurde in den ersten US-Bundesstaaten die sogenannte „No-Frying-Policy“ eingeführt. Schulküchen und Caterer werden seitdem angehalten, den Einsatz ungesunder Garmethoden zu minimieren und erhalten eine Förderung für die Anschaffung entsprechender Kochgeräte, zum Beispiel Combi-Dämpfer. Inzwischen wurde diese Politik in vielen US-Bundesstaaten umgesetzt, weitere sollen folgen.

Auch in Großbritannien wurde im Februar 2014 eine staatliche Initiative verabschiedet, die jedem Schulkind in der ersten und zweiten Klasse ein kostenloses Mittagessen garantiert. Nur zweimal pro Woche dürfen frittierte oder panierte Speisen angeboten werden. Bei der Suche nach alternativen Technologien zur Speisenzubereitung haben sich viele Schulen für die Ausstattung von Schulküchen mit dem SelfCookingCenter® entschieden.

In weiteren großen Märkten wie Frankreich und Schweden hat die Lebensmittelversorgung in Bildungseinrichtungen eine außerordentliche hohe Bedeutung.

In den oben genannten Märkten sind wir im Geschäft mit diesen Kunden besonders erfolgreich. Der Anteil des sogenannten Schulgeschäfts ist hier überproportional hoch. Wir schätzen, dass weltweit mehr als 50.000 RATIONAL-Geräte in Bildungseinrichtungen im Einsatz sind.



/// „Die kleinste Bewegung ist
für die Natur von Bedeutung.“

Blaise Pascal, franz. Mathematiker,
Physiker und christlicher Philosoph
(1623–1662)

Aktiver Umweltschutz durch ressourcenschonende Produkte

Nach Schätzungen des WWF dienen bis zu einem Drittel der weltweit verbrauchten Ressourcen der Ernährung der Menschen. Dies umfasst neben der Lebensmittelproduktion in der Landwirtschaft auch die globale Logistik und die Zubereitung von Speisen.

Der Erhalt der Umwelt ist ein wesentlicher Baustein unserer Nachhaltigkeitsbemühungen. Deshalb ist es über den gesamten Produktlebenszyklus hinweg ein wichtiges Ziel, einen möglichst kleinen „Fußabdruck“ zu hinterlassen. Dies betrifft insbesondere die Ressourcenverbräuche bei der Nutzung der Geräte in den Küchen unseren Kunden. Durch den Einsatz wiederverwertbarer Komponenten sind unsere Produkte nahezu vollständig wiederverwertbar.

Entscheidend ist die Ressourceneffizienz beim Kunden

Aktuell schätzen wir, dass weltweit etwas mehr als 600.000 RATIONAL-Combi-Dämpfer und rund 30.000 VarioCookingCenter® im Einsatz sind, die gemäß unserer Einschätzung bis zu 130 Millionen Mahlzeiten pro Tag produzieren. Mit ressourceneffizienten Geräten können wir deshalb den größten Beitrag zum Schutz der Umwelt leisten.

Aus unserer Sicht ist es entscheidend, dass unsere Kunden mit jeder eingesparten Ressource auch finanziell profitieren. So bedingen sich ökologische und ökonomische Ziele gegenseitig und beeinflussen sich positiv. Deshalb gewinnt Ressourceneffizienz bei Investitionsentscheidungen unserer Kunden zunehmend an Bedeutung und deshalb ist sie beim täglichen Einsatz unserer Geräte in der Küche besonders wichtig. Dank der hohen Wirtschaftlichkeit unserer Produkte werden große Einsparungen von Energie, Rohwaren, Wasser, Reinigungschemie, Platz und Arbeitszeit beim Einsatz in den Küchen unserer Kunden erzielt. Und somit natürlich auch ein großer positiver Effekt auf unseren sogenannten ökologischen Fußabdruck.

Deshalb legen wir in unserer Forschung und Entwicklung neben der Garqualität besonderes Augenmerk auf die Ressourceneffizienz unserer Gargeräte und setzen uns anspruchsvolle Ziele zur Verbesserung der Ressourceneffizienz unserer Produkte bei jeder Neuentwicklung. Um diese Produkteigenschaften kontinuierlich zu verbessern und unseren Kunden damit noch größeren Nutzen zu bieten, erhöhen wir laufend die personellen und finanziellen Kapazitäten in diesem Bereich. Aktuell arbeiten mehr als 160 Mitarbeiter im Bereich

Forschung und Entwicklung an der Verbesserung unserer Produkte und Dienstleistungen. Im Jahr 2018 haben wir rund 39 Mio. Euro für Forschung und Entwicklung ausgegeben. Dies entspricht rund 5% der Umsatzerlöse. Darüber hinaus arbeiten wir intensiv mit externen Forschungseinrichtungen und Universitäten zusammen, um neueste Erkenntnisse der Wissenschaft in unsere Entwicklungsarbeit einfließen zu lassen.

Alles mit dem Ziel von Neuentwicklungen, die – neben der Verbesserung der Garqualität – den Verbrauch der oben genannten Ressourcen bei der Produktion und während des Gar- und Reinigungsprozesses weiter verbessern, damit die Umwelt schonen und zudem die Kosten unserer Kunden senken. In den jeweiligen Forschungsprojekten werden entsprechend konkrete Einsparziele festgelegt. Diese werden regelmäßig in Projektberichten und in den Lenkungsausschusssitzungen unter Beteiligung des technischen Vorstands bewertet und überprüft.

Meilensteine der Ressourceneffizienz

Die letzten Neuentwicklungen, bei denen wir die Ressourceneffizienz erneut deutlich verbessern konnten, waren im Jahr 2016 das neue SelfCookingCenter® und im Jahr 2017 der neue CombiMaster® Plus. Diese Geräteserien sparen im Vergleich zum Vorgängermodell rund 10% an Energie. Möglich wurde dies durch die neue 3-Scheiben-Tür, energiesparende LED-Beleuchtung, eine verbesserte Türdichtung sowie durch noch kürzere Garzeiten.

Praxistest bestanden

Die Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) hat in Zusammenarbeit mit dem von SV Schweiz betriebenen Mitarbeiterrestaurant der ABB Schweiz AG in Dättwil-Baden die Energie- und Wassereinsparung beim Einsatz multifunktionaler Gargeräte im Vergleich zu traditioneller Garttechnologie wissenschaftlich untersucht. Die Studie fand im Jahr 2014 im Rahmen des Umbaus der Küche der ABB Schweiz AG statt. Die Ergebnisse haben heute noch uneingeschränkte Gültigkeit.

Im Rahmen der Studie wurden die Verbrauchswerte je produzierter Mahlzeit vor dem Umbau der Küche (d. h. mit traditioneller Ausstattung) und nach dem Umbau (d. h. mit dem SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®) miteinander verglichen. Der Messzeitraum betrug jeweils acht Wochen.

Im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden konnten bei Einsatz der RATIONAL-Technologie der Energieverbrauch um 34% und der Wassereinsatz um 53% je produzierter Mahlzeit reduziert werden.

Signifikante Einsparungen von Energie, Fleisch, CO₂ und Wasser¹

Würde man die rund 130 Millionen täglich in unseren Geräten zubereiteten Speisen mit herkömmlichen Garmethoden zubereiten, schätzen wir den jährlichen Energieverbrauch für die Zubereitung auf mehr als 30 Millionen Megawattstunden. Mit RATIONAL-Geräten sparen unsere Kunden im Durchschnitt rund ein Drittel dieser Energie ein. Dies entspricht ungefähr der jährlichen Stromerzeugung eines durchschnittlichen deutschen Atomkraftwerkes.²

Durch die Zubereitung mit Dampf und durch deutlich kürzere Garzeiten in unseren Geräten lässt sich der Garverlust – Feuchtigkeit, die aus dem Fleisch austritt – um bis zu 30% im Vergleich zu traditionellem Garen reduzieren³. Darüber hinaus liefern unsere Geräte gleichmäßige Garergebnisse auf allen Einschüben und die intelligenten Garprofile sorgen jederzeit für das gewünschte Ergebnis. Dadurch gibt es so gut wie keinen Ausschuss. Der Koch muss weniger Rohmaterial einkaufen, das auch nicht produziert, verarbeitet und transportiert werden muss. Damit sparen unsere Kunden beispielsweise pro Jahr insgesamt rund 400.000 Tonnen Fleisch ein.⁴

Rund 9 Millionen Tonnen beträgt die jährliche CO₂-Einsparung durch den Einsatz unserer Technologien, resultierend aus reduziertem Energieverbrauch⁵ und geringerem Fleisचेinsatz⁶.

Unsere Geräte sparen zudem sehr viel Wasser ein. Die Wassereinsparungen resultieren aus dem Einsatz beider Geräte. Insgesamt konnten in einer Praxisstudie (siehe unten) Wassereinsparungen von 53% durch den Einsatz unserer Geräte im Vergleich zu traditioneller Garttechnologie erzielt werden. Auf Basis der Schätzung von bis zu 130 Millionen täglich zubereiteten Speisen ergibt sich damit eine Einsparung gegenüber herkömmlichen Garmethoden von rund 58 Mrd. Litern pro Jahr.

RATIONAL-Produkte tragen den US ENERGY STAR

Der US ENERGY STAR ist das von der US-Regierung unterstützte Symbol für Energieeffizienz und bietet Informationen, auf die sich Verbraucher und Unternehmen verlassen können, um fundierte Entscheidungen zu treffen. Tausende von Industrie-, Handels-, Versorgungs-, staatlichen und lokalen Organisationen vertrauen auf ihre Partnerschaft mit der US-Umweltschutzbehörde EPA, um kostensparende Energieeffizienzlösungen zu liefern. (Quelle: www.energystar.gov)

Um das Recht zu erlangen, unsere Produkte mit dem US ENERGY STAR zu versehen, wird deren Energieverbrauch zunächst durch ein unabhängiges Prüfungsinstitut ermittelt. Diese Messwerte werden dann von diesem Institut bei ENERGY STAR eingereicht. Wenn die Verbrauchswerte die anspruchsvollen Grenzwerte des US ENERGY STAR erfüllen, ist das betreffende Produkt berechtigt, das Siegel zu tragen. Dieses Verfahren muss für alle Gerätetypen und -größen separat durchgeführt werden. In regelmäßigen Abständen müssen die Messwerte durch stichprobenartige Tests verifiziert werden. Um die Verbesserung der Energieeffizienz zu unterstützen, werden die oben beschriebenen Grenzwerte regelmäßig nach unten angepasst. Das Label wird für eine Produktkategorie allerdings nur vergeben, wenn eine ausreichende Anzahl an Messwerten für Produkte von verschiedenen Herstellern in dieser Kategorie vorhanden ist.

Rund drei Viertel der 2018 verkauften Produkte aus dem Hause RATIONAL sind berechtigt, den ENERGY STAR zu tragen. Für die restlichen Gerätetypen und -größen gibt es keine ausreichende Anzahl an eingereichten Messwerten, sodass es in diesen Kategorien noch keinen ENERGY STAR geben kann.

- 1 Alle genannten Einsparungen in diesem Abschnitt sind im Vergleich zu traditioneller Garttechnologie gesehen.
- 2 Annahmen: Alle in den letzten 12 Jahren verkauften Geräte sind noch im Einsatz, Einsatz durchschnittlich an 6 Tagen in der Woche, 0,94 kWh Energieverbrauch für das Kochen je Mahlzeit, ein deutsches Atomkraftwerk produziert im Mittel rund 10 Millionen MWh pro Jahr.
- 3 Gemäß interner Vergleichsmessungen zu Konkurrenzgeräten.
- 4 Annahmen: Jedes zweite Gericht ist ein Fleischgericht und enthält 200 g Fleisch, durchschnittlich 10 Prozentpunkte weniger Garverlust bei Fleisch.
- 5 Schätzung basiert auf dem vom Bundesumweltamt für das Jahr 2017 veröffentlichten CO₂-Emissionsfaktor für den deutschen Strommix von 489 g CO₂/kWh.
- 6 Annahme: 6.346 kg CO₂-Ausstoß je Tonne Fleisch, Anteil von Schweinefleisch 50%, von Rind- und Geflügelfleisch jeweils rund 25% (Quelle: Umweltbundesamt; BUND Fleischatlas 2018; eigene Schätzungen), ausschließlich konventionell produziertes Fleisch.

Grünes Band für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt

RATIONAL hat im Rahmen der Messe Intergastra im Februar 2018 in Stuttgart zum wiederholten Male das Grüne Band für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt erhalten. Der Preis wird gemeinsam vom Unternehmermagazin gastronomie & hotel-erie und dem Fachmagazin für Gemeinschaftsverpflegung GV-kompakt verliehen und ist eine Auszeichnung für Unternehmen, Dienstleister und Anwender, die mit ihren Produkten und Konzepten relevante Nachhaltigkeitseffekte erzielen.

Den Preis erhielt RATIONAL für die Vernetzungslösung „ConnectedCooking“. Durch die Vernetzung der Geräte, die automatischen Software-Updates, den Fernzugriff und die Einbindung der technischen Servicepartner in dieses Netzwerk können Fahrzeiten und -strecken und damit wertvolle Ressourcen eingespart werden. Ein wertvoller Beitrag zur Schonung knapper Ressourcen.

Lange Lebensdauer – nahezu vollständige Wiederverwertung

Unsere Forscher und Entwickler legen besonders großen Wert auf die Langlebigkeit unserer Produkte. Bereits in der Produktentwicklung werden die Geräte für eine Mindestlebensdauer von zehn Jahren ausgelegt – auch unter extremer Belastung. Zudem ist uns die Verwendung wiederverwertbarer Komponenten wichtig. Mehr als 90 % aller verbauten Materialien können ohne großen technischen Aufwand nahezu rückstandslos in den Wertkreislauf zurückgeführt werden.

Die eingesetzten Materialien im Produktionsprozess der RATIONAL-Combi-Dämpfer verteilen sich wie in der folgenden Tabelle dargestellt. Die Verteilung bemisst sich am Gewicht der Materialien im Durchschnitt der RATIONAL-Gerätefamilie.

Eingesetzte Materialien nach Gewicht (in %)

	2017	2018
Edelstahl	75	75
Glas	9	9
Elektrik	6	6
Isolierung	5	5
Kunststoff	4	4
Elektronik	1	1



„Wir möchten unsere Märkte so nachhaltig wie möglich gestalten. RATIONAL ist ein wichtiger Faktor für den Erfolg in unserem Geschäft, auch im Bereich Nachhaltigkeit.“

Ole Fjeldheim, CEO SPAR und EUROSPAR Norwegen

Der umweltfreundlichste SPAR-Markt

SPAR Snarøya nahe Oslo, Norwegen.

Das nachfolgende Kundenbeispiel ist nicht Teil des nicht-finanziellen Konzernberichts der RATIONAL AG.

Der neue Flagshipstore von SPAR Norwegen kommt mit fast 60% weniger CO₂-Emissionen aus und wurde zuletzt mit dem SPAR-Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. SPAR Snarøya liegt in Bærum, einem Vorort der norwegischen Hauptstadt Oslo.

Bei der Planung des neuen Markts wurde besonders auf umweltfreundliche Materialien und innovative Lösungen zur Senkung des Energieverbrauchs und der Emissionswerte des Gebäudes geachtet. Der Markt hat eine Verkaufsfläche von 800 m² und wurde ohne Wanddämmung gebaut. Das grasbedeckte Dach nimmt CO₂ auf und 75 m² Solarplatten an der Fassade erzeugen mehr als 7000 Kilowattstunden Elektrizität pro Jahr.

Doch nicht nur bei der Außenplanung, sondern auch für die Innenraumkonzeption des Markts spielten Nachhaltigkeitsziele eine wichtige Rolle. „Für unsere Brote verwenden wir überhaupt keine Plastikverpackung mehr, nur noch Papier, und sparen damit jährlich 8 Tonnen Plastik ein“, erklärt Ole Fjeldheim, CEO SPAR und EUROSPAR Norwegen.

Für die Speisenzubereitung im Markt wird moderne Küchentechnologie eingesetzt, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu beschränken. „Wir verwenden das RATIONAL SelfCookingCenter® schon seit mehreren Jahren, weil uns die herausragende Qualität und die Dienstleistungen vor Ort überzeugen. Dies sind wichtige Erfolgsfaktoren in allen Bereichen unseres Geschäfts, auch im Bereich Nachhaltigkeit. Mit dieser multifunktionalen Küche sparen wir sehr viel Energie.“



Ausstattung: 2 × SelfCookingCenter® 101

/// **„Jeder möchte die Welt verbessern
und jeder könnte es auch, wenn er nur
bei sich selber anfangen wollte.“**

Karl Heinrich Waggerl, Österr. Politiker, Pädagoge
und Dichter (1897–1973)



Ressourcenschonende Produktionsprozesse

Der folgende Abschnitt ist nicht Teil des nichtfinanziellen Konzernberichts der RATIONAL AG.

Die Angaben im folgenden Kapitel beziehen sich auf die Produktion der RATIONAL-Combi-Dämpfer in Landsberg am Lech.

Als nachhaltig orientiertes Unternehmen beziehen wir ökologische Aspekte in alle unternehmerischen Entscheidungen ein. Wir wollen aus jeder eingesetzten Ressource den maximalen Nutzen ziehen und dadurch die Umwelt so wenig wie möglich belasten. Wir erreichen dies zum Beispiel durch ein Mehrwegsystem beim Bezug der Vorprodukte und unsere ressourcenschonenden Produktionsprozesse. Im Rahmen der RATIONAL-Ökobilanz werden die relevanten Verbrauchs- und Entsorgungskennzahlen ermittelt, den zu Jahresbeginn definierten Zielen gegenübergestellt, mit der Geschäftsleitung besprochen und Maßnahmen daraus abgeleitet.

Ressourcenschonende Produktion

Wir unterhalten ein nach ISO 14001 zertifiziertes Umweltmanagementsystem sowie ein nach ISO 50001 zertifiziertes Energiemanagementsystem und setzen uns jedes Jahr anspruchsvolle Ziele bezüglich der Reduzierung des Abfallaufkommens sowie des Ressourcen-, Wasser-, Energie- und Kraftstoffverbrauchs. Die für das Jahr 2018 gesetzten Ziele sahen vor, den Verbrauch von Wasser, Energie, Kraftstoff und Pappe/Papier um jeweils 1% je produziertes Gerät bzw. gegenüber einem relevanten Vergleichswert zu verringern.

Ressourcenverbrauch – Einsparziele 2018			
	je prod. Gerät	je m ² Geschossfläche	je 100 gefahrenre km
Wasser	-1%		
Energie	-1%	-1%	
Kraftstoff	-1%		-1%
Pappe/Papier	-1%		

Diese Ziele konnten im abgelaufenen Geschäftsjahr nicht vollständig erreicht werden. Die Entwicklung und die Ursachen werden im Folgenden erläutert.

Wasserverbrauch und Abwasser

Der Wasserverbrauch am Standort Landsberg ist im abgelaufenen Geschäftsjahr nahezu konstant geblieben. Als Folge der höheren Produktionszahlen ist der Verbrauch je produziertes Gerät im Vorjahresvergleich um mehr als 10% zurückgegangen. Der wesentliche Grund für den starken Rückgang war der deutlich gestiegene Wasserverbrauch des Jahres 2017 durch die Baustellenversorgung im Rahmen der Errichtung der neuen Montagehalle am Standort Landsberg.

Wasserverbrauch

Je produziertes Gerät	2017	2018	Veränderung in %
Wasserverbrauch in Liter	225	200	-11

Unsere Produktionsprozesse sind nahezu abwasserfrei. Noch anfallendes verunreinigtes Wasser wird durch eine Aufbereitungsanlage gesäubert und in Trinkwasserqualität abgeleitet. Die Aufbereitungsanlage wird regelmäßig von einem unabhängigen Institut kontrolliert. Die Unbedenklichkeit der Abwasserqualität wird laufend überprüft. Durch die Wasserentnahme oder die Abwassereinleitung sind keine geschützten Gewässer betroffen. Das gesamte Brauchwasser wird von den Stadtwerken Landsberg bereitgestellt. Für den Betrieb einer Wärmepumpe wird das Grundwasser des Standorts verwendet und diesem nach dem Wärmeaustausch wieder zugeführt. Das Abwasser von RATIONAL wird über das Abwassernetz der Stadtwerke Landsberg abgeleitet.

Energie- und Kraftstoffverbrauch

Der Energieverbrauch am Standort Landsberg bzw. der Kraftstoffverbrauch der am Standort registrierten Fahrzeuge hat sich 2018 im Vergleich zum Vorjahr bei den wesentlich genutzten Energieträgern (Erdgas, Strom, Diesel- und Otto-kraftstoff) wie folgt entwickelt:

Energieverbrauch

Je produziertes Gerät	2017	2018	Veränderung in %
Energieverbrauch (Gas, Strom) in kWh	145,5	149,4	3
Kraftstoffverbrauch in Liter	6,5	5,9	-9

Der in Relation zu den produzierten Geräten gestiegene Energieverbrauch am Standort Landsberg ist auf die Erweiterung unserer Montagefabrik zurückzuführen. Die auf mehrere Jahre ausgelegte Erweiterung der Produktionskapazität hat die genutzte Bruttogrundfläche um 18.000 qm und damit um 30 % vergrößert. Diese Relation wird sich in den kommenden Jahren mit steigenden Gerätezahlen bei unterdurchschnittlicher Steigerung der Gebäudeflächen wieder verbessern.

Bei jeder Gebäudeinvestition nutzen wir modernste Technologien zur energieeffizienten Bewirtschaftung. Die gesamten Ausgaben für umweltfreundliche Gebäudetechnik betragen im Berichtszeitraum rund 1,5 Mio. Euro (Vj. 2,0 Mio. Euro). Diese Investitionen umfassen modernste Heiz- und Kühlsysteme sowie Grundwasserpumpen. Bei der Raumbeleuchtung stellen wir zunehmend auf stromsparende LED-Leuchtmittel sowie automatische, tageslichtabhängige Beleuchtung um. Darüber hinaus haben wir auf energieeffiziente Kompressoren mit Wärmerückgewinnung umgestellt. Mithilfe des neuen Energiemanagementsystems können wir den Bedarf vieler Energieverbraucher einzeln dokumentieren, analysieren und daraus Einsparmaßnahmen ableiten.

Der RATIONAL-Fuhrpark wird stets auf dem neuesten Stand der Technik gehalten. 97% der Firmenfahrzeuge mit Verbrennungsmotor entsprechen der Euro-6-Norm. Seit dem Jahr 2018 setzen wir zudem für den innerbetrieblichen Firmenverkehr vier elektrobetriebene Kleinfahrzeuge ein.

Papierverbrauch

Der Papierverbrauch am Standort Landsberg ist 2018 im Vergleich zum Vorjahr um 3 % von 699 Gramm auf 720 Gramm je produziertes Gerät gestiegen. Der Verbrauch von Kopier- und Briefpapier konnte aufgrund der zunehmenden Nutzung elektronischer Medien signifikant reduziert werden. Aufgrund der Erweiterung der den Geräten beigelegten Handbücher wurde hier der Papierverbrauch spürbar gesteigert.

Papierverbrauch (in Gramm)

Je produziertes Gerät	2017	2018	Veränderung in %
Kopier- und Briefpapier	288	243	- 16
Handbücher für Geräte	411	478	16
Papierverbrauch gesamt	699	720	3

Emissionen

Durch den Einsatz moderner Gebäudetechnik und die Optimierung unserer Produktionsprozesse halten wir die CO₂-Emissionen auf niedrigem Niveau. Seit 2010 haben wir den CO₂-Ausstoß je produziertes Gerät um rund 30% reduziert.

CO₂-Ausstoß Standort Landsberg

Je produziertes Gerät	2017	2018	Veränderung in %
CO ₂ -Ausstoß in kg	74,0	76,1	3

Aufgrund des beschriebenen höheren Energieverbrauchs ist 2018 auch die CO₂-Emission überproportional angestiegen. Dem folgend ist der Ausstoß je produziertes Gerät um 3 % angestiegen.

Abfallaufkommen

Abfall wird konsequent reduziert sowie umweltfreundlich und sortenrein verwertet. Entsprechend den hohen gesetzlichen Standards und den Empfehlungen unseres Abfallentsorgungsunternehmens wird der Abfall recycelt bzw. energetisch verwertet. Speiseabfälle aus unseren Betriebsrestaurants werden an eine Biogasanlage abgegeben. Die geringen Mengen an Gefahrgut werden gemäß ISO 14001 durch einen Fachbetrieb entsorgt. Die Einhaltung der Normen wird in internen Audits laufend überprüft und jährlich durch externe Prüfer (DEKRA) auditiert.

Die einzigen als gefährlich eingestuften Abfallarten in unseren Produktionsprozessen sind der sogenannte Elektropolierschlamm und ölverschmierte Aufsaugmaterialien.

Gefährliche Abfälle, entsorgt

in kg	2017	2018	Veränderung in %
Gefährliche Abfälle gesamt	140	154	10
davon Elektropolierschlamm	115	116	1

Elektropolierschlamm ist das Abfallprodukt eines elektrochemischen Prozesses zur Reinigung von Schweißnähten. Im Jahr 2015 haben wir bei der Produktion eines Großteils der Gerätetypen auf eine verbesserte Schweißtechnik umgestellt. Der daraus resultierende geringere Bedarf an Elektropolitur hat das Elektropolierschlamm-Aufkommen seitdem um rund 90% pro Jahr reduziert. Mittelfristig werden wir die Schweißverfahren für die meisten Gerätetypen umstellen, sodass nochmals signifikant weniger Elektropolierschlamm anfallen wird.

Die överschmierten Aufsaugmaterialien sind leicht mit Reinigungsmitteln und Öl verschmutzte Papiertücher, die hauptsächlich in unserer Lehrwerkstatt und zu einem kleinen Teil in der Komponentenfertigung zur Reinigung und Pflege der Maschinen verwendet werden.

Die als nicht gefährlich eingestuft Abfälle werden teilweise wiederverwertet, teilweise entsorgt. Die wiederverwerteten Materialien (Edelstahl, Mischschrott, Papier/Pappe, Glas) geben wir an spezialisierte Verwertungsunternehmen weiter. Für diese sortenrein getrennten Wertstoffe erhalten wir eine Vergütung durch die Entsorgungsunternehmen. Der signifikante Anstieg resultiert insbesondere aus dem hohen Edelstahlschrottaufkommen. Gründe waren vor allem die deutlich gestiegene Produktionsmenge, die damit verstärkte Auslagerung der Komponentenproduktion an Partner und eine Entsorgungsaktion im Rahmen des Umzuges in die neue Werkhalle. Holz- und Gewerbeabfälle, Bauschutt und Speiseabfälle werden von Entsorgungsunternehmen kostenpflichtig übernommen.

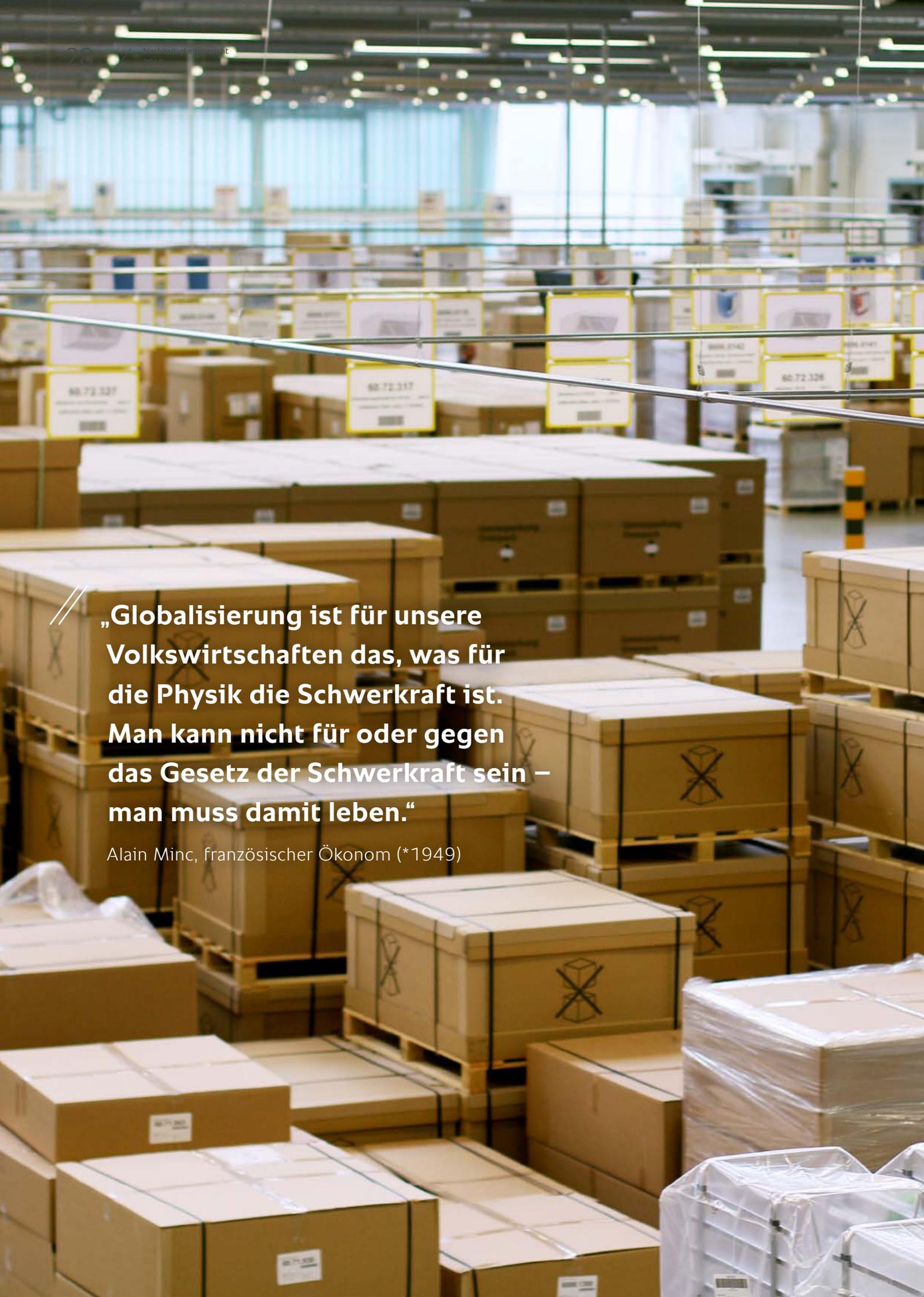
Nicht gefährliche Abfälle

in t	2017	2018	Veränderung in %
Nicht gefährliche Abfälle gesamt	1.205	1.420	18
davon wiederverwertet	916	1.120	22
davon entsorgt	289	300	4

Ausgezeichnet für umweltfreundliche Produktion

Im Jahr 2014 wurde uns der „Lean & Green-Management-Award“ in der Kategorie „Produzierende Industrie Mittelstand“ verliehen und wir sind seitdem berechtigt, das entsprechende Label zu verwenden. Mit dieser Auszeichnung werden Unternehmen geehrt, die ökonomische Ziele und Ressourceneffizienz verbinden. Die „Lean & Green“-Berater attestierten RATIONAL „beeindruckende Erfolge bei den Verbrauchswerten von Energie, Wasser, Abfall und Abwasser“.

„Kundenorientierung und unternehmerisches Handeln der Mitarbeiter sind gelebte Werte bei RATIONAL“, heißt es von den Experten weiter. Ergonomie sei als klarer Fokus definiert und die umweltfreundliche Fertigung eine fixe Zielsetzung in der Produktionsleitlinie, so die Jury.



/// „Globalisierung ist für unsere Volkswirtschaften das, was für die Physik die Schwerkraft ist. Man kann nicht für oder gegen das Gesetz der Schwerkraft sein – man muss damit leben.“

Alain Minc, französischer Ökonom (*1949)

Nachhaltige Logistikprozesse

Der folgende Abschnitt bezieht sich auf die Lieferlogistik am Standort Landsberg und die verwendeten Verpackungsmaterialien für unsere Produkte.

Ressourcenschonende Lieferlogistik

Neben der Umweltverträglichkeit unserer Produkte und Produktionsprozesse wollen wir unsere an ISO 14001 orientierten hohen Standards innerhalb unserer gesamten Lieferkette sicherstellen. Bei der Zulieferlogistik wenden wir das Kanban-System an. Neben niedrigen Lagerbeständen bei jederzeitiger Verfügbarkeit aller Komponenten resultieren daraus auch ressourcenschonende Abläufe. Zum einen bedingt dieses System, dass die Entfernungen zu unseren Zulieferern relativ nah und die Lieferwege daher vergleichsweise kurz sind. Zum anderen verwenden wir für die Versorgung mit Gerätekomponenten Mehrwegverpackungen und reduzieren somit Verpackungsmüll. Knapp ein Drittel unserer aktuellen Serienlieferanten sind nach Umweltmanagementnormen zertifiziert, beispielsweise nach ISO 14001 und ISO 50001. Wir beabsichtigen in enger Kooperation mit den Zulieferern diesen Anteil schrittweise zu erhöhen. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferanten“.

Darüber hinaus ist uns eine nachhaltige Auslieferung an unsere Kunden ein großes Anliegen. Unsere Produkte werden in rund 120 Länder auf allen Kontinenten ausgeliefert. Dementsprechend ist ein wesentlicher Umweltaspekt in diesem Zusammenhang die umweltverträgliche Transportlogistik. Hierzu ziehen wir für Überseetransporte die Seefracht der Luftfracht vor. Nur in besonders zeitkritischen, seltenen Fällen werden Produkte per Flugzeug versandt. Unsere Logistik auf dem Landweg wird mit Lkw von nach ISO 14001 zertifizierten Fremdfirmen durchgeführt.

Kundenorientierte Produktverpackungen¹

Daneben steht für uns insbesondere die Vermeidung von Transportschäden durch geeignete Verpackungsmaterialien im Mittelpunkt.

Seit 2019 gilt für Produzenten von Waren, bei denen beim Endverbraucher Verpackungsmüll anfällt, ein neues Verpackungsgesetz. Demgemäß melden wir das von uns für unsere

Produkte verwendete Verpackungsmaterial an eine zentrale Meldestelle und entrichten dafür eine anhand der Verpackungsart und -menge berechnete Gebühr.

Soweit sinnvoll möglich, werden wiederverwertbare bzw. umweltfreundliche Materialien genutzt. Insbesondere versuchen wir Plastik und Folie zu vermeiden, wo immer dies die speziellen Produktcharakteristika zulassen. Die eingesetzte Wellpapp-Verpackung für die Geräteverpackung besteht zu 75 % aus recyceltem Material.

Das Verpackungsmaterial für unsere verschiedenen Produktgruppen teilt sich wie in der folgenden Tabelle dargestellt auf.

Bei unseren Geräteverpackungen beträgt der Anteil der wiederverwertbaren Materialien 97 %, lediglich 3 % des Verpackungsgewichts entfallen hier auf Kunststoff und Folie. Auch für Serviceteile und Zubehör wird nahezu ausschließlich Pappe bzw. Holz benötigt.

Gesamt mengen Verpackungsmaterial RATIONAL-Gruppe 2018

in t	Holz	Pappe	Kunststoff	Folie
Geräte	1.175	604	12	39
Pflegeprodukte	72	15	525	100
Zubehör	275	305	3	3
Serviceteile	99	199	0	19
Summe	1.620	1.123	540	160
Anteil (in %)	47	33	16	5

Lediglich bei Pflegeprodukten müssen wir überwiegend auf Plastikverpackungen zurückgreifen. Diese werden insbesondere in Form von Tabs, aber in geringerem Umfang auch als Flüssigprodukte verkauft. Um die Produktqualität dauerhaft sicherzustellen, müssen sie in den meisten Fällen zwingend in Kanistern bzw. in Plastikeimern und Folie verpackt werden. Dementsprechend entfallen hier rund 90 % des Verpackungsmaterials auf Kunststoff- bzw. Folienverpackungen.

Insbesondere bei den Geräteverpackungen sehen wir für die Zukunft Potenzial, Plastik und Folie noch mehr durch Wellpappe zu ersetzen. Bei den Pflegeprodukten ist dieses Einsparpotenzial aufgrund der oben beschriebenen Produkteigenschaften eingeschränkt.

¹ Die Angaben in diesem Abschnitt basieren auf Verpackungsmeldungen für den deutschen Markt, Konzernangaben wurden anteilig hochgerechnet.



**„Zusammenkommen ist ein
Beginn; Zusammenbleiben ist ein
Fortschritt; Zusammenarbeiten
ist ein Erfolg.“**

Henry Ford, amerik. Unternehmer, Gründer der Ford
Motor Company (1863–1947)

Zufriedene Mitarbeiter

Die Zahl der Mitarbeiter ist 2018 konzernweit von 1.884 auf 2.113 gestiegen (Stichtag 31. Dezember 2018). Die regionale Aufteilung und Entwicklung sind in der folgenden Tabelle dargestellt.

Mitarbeiter nach Regionen			
	2017	2018	Veränderung in %
Deutschland	1.031	1.144	11
Europa (ohne Deutschland)	503	556	11
Nordamerika	121	149	23
Lateinamerika	68	76	12
Asien	148	173	17
Übrige Welt	13	15	15
Summe	1.884	2.113	12

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

Grundlage für die unternehmensweite Zusammenarbeit und das Selbstverständnis aller Mitarbeiter der RATIONAL-Gruppe ist das Prinzip des „Unternehmers im Unternehmen (U.i.U.®)“ mit dezentraler Führungsstruktur, hoher Eigenverantwortung und Selbstorganisation. Der U.i.U.® arbeitet wie ein Unternehmer in seinem Bereich. Er setzt sich für das Wohl seines Unternehmens ein. Er strengt sich an, seine Aufgaben bestmöglich zu erfüllen, entwickelt seine Arbeitsmethoden weiter, trifft die notwendigen Entscheidungen und übernimmt dafür die Verantwortung. Er lernt aus seinen Fehlern und vermeidet so deren Wiederholung. Er ist auf Augenhöhe mit Kollegen und Vorgesetzten und vertritt seine Meinung. Angesichts des Wachstums der vergangenen Jahre und der zunehmenden internationalen Aufstellung verlagern wir im Sinne der U.i.U.®-Philosophie sukzessive Kompetenzen und Verantwortung in die Tochtergesellschaften. Zur Optimierung der lokalen Prozesse bauen wir zudem in größeren Länderorganisationen Unterstützungsfunktionen wie koologische Applikationsexperten, IT-Support oder Personalverwaltung und -entwicklung auf.

Die besten Mitarbeiter

Die Basis für den Unternehmenserfolg der letzten Jahrzehnte sind unsere Mitarbeiter. Denn um erfolgreich zu sein, brauchen wir die für uns besten Mitarbeiter, die sich mit hohem Engagement und vollem Einsatz tagtäglich darum kümmern, für unsere Kunden da zu sein. Menschen, die es schaffen, Gegensätze zu vereinen. Sie müssen kreativ sein und dennoch effizient. Innovativ, aber doch traditionell. International und familiär.

Wir brauchen Mitarbeiter, die sich nicht mit dem Erreichten zufriedengeben. Die daran glauben, dass es immer noch besser, schneller, sparsamer gehen kann. Menschen, die alles hinterfragen und Neues ausprobieren. Die nicht aufgeben, wenn sie vor einer scheinbar unlösbaren Aufgabe stehen, und dranbleiben, um für unsere Kunden die besten Lösungen zu entwickeln. Mitarbeiter, die keine Angst davor haben, Fehler zu machen, sondern aus den gemachten Fehlern lernen und es beim nächsten Mal besser machen.

Und diese Menschen haben wir im Unternehmen. Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen, Ausbildungen und Erfahrungen. Diese Menschen verstehen sich als Unternehmer im Unternehmen. Sie verhalten sich so, als sei es ihr eigenes Unternehmen. Sie handeln eigenverantwortlich in ihrem Bereich, sehen sich aber dennoch als Teamplayer.

Sie bringen verschiedene Blickwinkel in die Entwicklung unserer Lösungen ein und stellen sich bei jeder Idee die Frage: Nützt sie unseren Kunden? Sie denken stark im Detail, haben aber trotzdem einen ganzheitlichen Blick auf die Kundenbedürfnisse. Sie passen unsere Produkte und Dienstleistungen flexibel an Kundenwünsche an, bewahren dabei immer die langjährigen Stärken des Unternehmens.

Die besten Führungskräfte

Und diese Menschen brauchen die besten Führungskräfte, die sich wie gute Gärtner verhalten. Ihre Aufgabe ist es, ihre Mitarbeiter entsprechend deren Stärken einzusetzen und ein Umfeld zu schaffen, in dem diese wachsen und sich entfalten können. Sie lassen ihre Mitarbeiter das tun, was sie am besten können, und helfen ihnen, ihre Stärken weiterzuentwickeln. Sie bringen ihnen Vertrauen entgegen und geben ihnen verantwortungsvolle Aufgaben. Sie zeigen ihnen, wie wichtig jeder einzelne Mitarbeiter für den Erfolg des gesamten Un-

ternehmens ist. Damit sie sich vollumfänglich als Unternehmer im Unternehmen einbringen können.

Dabei ist es uns besonders wichtig, dass die Mitarbeiter das tun, was sie am besten können und was ihnen Spaß macht. Denn nur wer das tut, was ihm Spaß macht, und seinen Beitrag zum Ganzen erkennen kann, wird letztlich zufrieden mit sich und seiner Arbeit sein. Dies ist aus unserer Sicht elementar für die Zufriedenheit der Mitarbeiter.

Um unsere Führungskräfte zu unterstützen, haben wir die RATIONAL-Führungsgrundsätze und Verhaltensweisen formuliert. Diese sollen sie zum Nachdenken anregen und die tägliche Umsetzung fördern. Die eigenen Mitarbeiter zu befähigen und zu ermächtigen, ist ein einfacher und schneller Weg, die RATIONAL-Führungsgrundsätze umzusetzen und so „begeistertes Wollen bei allen U.i.U.“ zu schaffen.

Darüber hinaus trainieren wir in unseren regelmäßigen Führungskräftetrainings die Anwendung der Führungsgrundsätze sowie deren Umsetzung in Fallbeispielen und Rollenspielen unter Begleitung professioneller Trainer und in der Regel eines Vorstandsmitglieds.

Wenn Führungskräfte ihre Aufgabe richtig verstehen, setzen sich ihre Mitarbeiter entsprechend hoch engagiert für ihre Kunden ein und kommen gerne zur Arbeit. Und dass sie dies sehr gut tun, belegen hohe Zufriedenheit, Loyalität und Treue unserer Mitarbeiter und geringe Krankenraten.

U.i.U.[®]-Compass – hohe Mitarbeiterzufriedenheit

Im Jahr 2018 haben wir erstmals eine konzernweite Mitarbeiterzufriedenheitsbefragung in Zusammenarbeit mit Kantar TNS durchgeführt. 81% aller Mitarbeiter weltweit haben 49 Fragen beantwortet. Die Ergebnisse wurden nach unterschiedlichen Themenbereichen ausgewertet und Maßnahmen abgeleitet. Um unserem hohen Anspruch an uns selbst gerecht zu werden, stellten wir die Ergebnisse den Werten der TOP-25%-Unternehmen aus der Kantar-TNS-Benchmark gegenüber. Die Ergebnisse wurden dem Vorstand präsentiert, mit den Führungskräften und Mitarbeitern diskutiert und gemeinsam Maßnahmen vereinbart.

Zwei Werte aus dem U.i.U.[®]-Compass zeigen ganz besonders, dass unsere Führungskräfte ihre Arbeit sehr gut machen: 89% unserer Mitarbeiter sind stolz, bei RATIONAL zu arbeiten. Der Engagement-Index liegt bei 83% (Top-25%-Unternehmen bei Kantar TNS: 85%).

Als besonders positiv bewerteten die Mitarbeiter die guten Entwicklungsmöglichkeiten sowie klare Zuständigkeiten, Verantwortlichkeiten und Unternehmensziele. Zudem schätzen die Mitarbeiter, dass sie deutlich erkennen können, wie ihre eigene Arbeit dazu beiträgt, die Unternehmensziele zu erreichen.

Als Herausforderungen sehen die Mitarbeiter vor allem die aufgrund des starken Wachstums gestiegene Arbeitsbelastung sowie Verbesserungsbedarf bei Strukturen und Entscheidungsprozessen. Konkrete Anregungen zur Gesundheitsförderung bzw. zur besseren Vereinbarkeit von Beruf und Familie waren zum Beispiel die Bereitstellung von Fitnessangeboten für die Mitarbeiter und umfassendere Möglichkeiten für Homeoffice. Diese vielfach geäußerten Wünsche haben wir durch eine Kooperation mit einem Firmenfitness-Anbieter ab Dezember 2018 bzw. durch eine Homeoffice-Vereinbarung, die im März 2019 in Kraft getreten ist, implementiert.

Hohe Treue und Loyalität der Mitarbeiter

Ein wichtiger Indikator für die Mitarbeiterbindung und -zufriedenheit ist die Mitarbeiterfluktuation. Im Jahr 2018 betrug diese konzernweit lediglich 7% (Vj. 8%). Diese Kennzahl ist Bestandteil des monatlichen Berichtswesens an die Unternehmensleitung.

Mitarbeitergesundheit und -sicherheit

Die Angaben dieses Abschnitts beziehen sich auf den Standort Landsberg am Lech, an dem mehr als 50% aller Mitarbeiter beschäftigt sind.

Die Sicherheit und Gesundheit aller Mitarbeiter liegt uns am Herzen. Zur Vermeidung von Arbeitsunfällen und zur Gesundheitsförderung der Mitarbeiter werden regelmäßig Sicherheitsunterweisungen und -schulungen sowie Untersuchungen durch den Betriebsarzt durchgeführt. Dies spiegelt sich in der geringen Unfall- und Krankheitsquote wider. Insgesamt ereigneten sich 35 Arbeitsunfälle (Vj. 31). Die unfallbedingten Ausfallzeiten im Verhältnis zu den Sollarbeitszeiten unserer angestellten und gewerblichen Mitarbeiter lag bei 0,1% (Vj. 0,1%). Diese Kennzahlen werden in monatlichen Berichten des Bereichs Human Resources an den Vorstand berichtet.

Es wird jährlich ein Sicherheitsaudit durch einen externen Prüfer durchgeführt. Dabei werden einzelne Felder identifiziert, in denen man die Arbeitsplatzsicherheit noch weiter verbessern kann. Diese Maßnahmen werden diskutiert, priorisiert und umgesetzt.

Die durchschnittliche Krankheitsquote (krankheitsbedingte Ausfallzeiten im Verhältnis zu den Sollarbeitszeiten) war mit 4,3% (Vj. 4,2%) etwas niedriger im Vergleich zur vom BKK Dachverband e.V. errechneten Krankheitsquote deutscher Arbeitnehmer (4,7%). Arbeitsbedingte Todesfälle gab es in der gesamten Unternehmensgeschichte von RATIONAL nicht.

The image features three hands making a thumbs-up gesture, positioned at the top, bottom-left, and middle-right. The background is a soft-focus green bokeh, suggesting an outdoor setting with sunlight filtering through leaves. The text is overlaid on the left side of the image.

/// „Der Weg zum Ziel beginnt an dem Tag,
an dem du die hundertprozentige Verant-
wortung für dein Tun übernimmst.“

Dante Alighieri, italienischer Dichter
und Philosoph (1265–1321)

Ethik und Gesetzestreue – weltweit

Ethisches Verhalten und Gesetzestreue sind für uns selbstverständlich

Die Einhaltung aller weltweit gültigen Gesetze und die Orientierung an international und national anerkannten Verhaltensstandards sowie ethisch einwandfreies Verhalten sind für uns als Unternehmen und für unsere Mitarbeiter eine Selbstverständlichkeit. Die Achtung von Menschenrechten und die Bekämpfung von Korruption und Bestechlichkeit sind hier ein wesentlicher Bestandteil.

Dies betrifft einerseits die interne Sicht, das heißt die Umsetzung innerhalb der RATIONAL-Gruppe. Dies stellen wir durch Richtlinien sicher, die alle Mitarbeiter mit der Unterschrift des Arbeitsvertrags anerkennen. Andererseits wollen wir sicherstellen, dass unsere hohen Standards auch innerhalb unserer Lieferkette eingehalten werden. Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferanten“.

Einhaltung von Menschenrechten

Die Einhaltung der Menschenrechte ist nicht mehr nur ein Thema für Staaten und Regierungen. Unternehmen aus allen Industriezweigen sehen sich zunehmend in der Verantwortung, Menschenrechte in ihre Geschäftsstandards zu integrieren. Angesichts der zunehmend internationalen Standorte und Lieferketten ist dies auch ein Thema für mittelständische Unternehmen wie RATIONAL, die ihre Produktion ausschließlich in Kerneuropa haben. Nicht alle Länder, in denen Unternehmen mit Tochtergesellschaften oder deren Lieferanten aktiv sind, verfügen über die gleich hohen gesetzlichen Standards, die die Einhaltung von Menschenrechten gewährleisten. Da wir uns als Unternehmen unserer großen Verantwortung gegenüber allen Menschen bewusst sind, die innerhalb unserer Lieferkette zum Unternehmenserfolg beitragen, hat dieses Thema eine hohe Priorität für uns. Da wir weltweit tätig sind, ist für uns die Einhaltung der Menschenrechte unsere gesellschaftliche und ethische Pflicht und eine wichtige Voraussetzung für die nachhaltige Entwicklung unseres Unternehmens. Gleichzeitig achten wir die Verantwortung der nationalen Regierungen für den Schutz der Menschenrechte.

Bekämpfung von Korruption und Bestechlichkeit

Korruptionsfälle bringen nicht nur Imageschäden und daraus resultierende negative wirtschaftliche Entwicklungen für die betroffenen Unternehmen und Institutionen mit sich, sie richten auch volkswirtschaftliche Schäden an. Korruption schafft Ineffizienzen und hemmt die politische, wirtschaftliche und soziale Entwicklung. Daher ist es wichtig, geeignete Maßnahmen zur Bekämpfung der Korruption durchzuführen.

Die Reduzierung von Korruption und Bestechlichkeit verbessert die Integrität des Geschäftsverhaltens aller Stakeholder und trägt zur Wohlstandsmehrung breiter Bevölkerungsschichten anstelle nur weniger Menschen bei.

Regelkonformität als Selbstverständnis

Soziale Grundsätze und Prinzipien gehören zum Selbstverständnis unseres Handelns und unserer internen Standards. Diese Standards verlangen von allen Mitarbeitern weltweit, sich gegenüber Mitarbeitern, Kollegen und allen Geschäftspartnern fair und regelkonform zu verhalten.

Ein großer Teil der Geschäftsaktivitäten von RATIONAL findet in Ländern mit hohen gesetzlichen Standards statt. Die Produktion erfolgt ausschließlich an den Standorten Landsberg am Lech (Deutschland) und Wittenheim (Frankreich). 80% der RATIONAL-Mitarbeiter arbeiten in Europa und 7% in Nordamerika.

In diesen Ländern bestehen strenge gesetzliche Standards, die die Einhaltung der Menschenrechte und einen integren Geschäftsumgang fördern. Gemäß dem Korruptionswahrnehmungsindex „CPI“ von Transparency International sind wir größtenteils in Ländern geschäftlich aktiv, die ein geringes Korruptionsrisiko aufweisen. Unabhängig von länderbezogenen Eintrittswahrscheinlichkeiten soll unser Compliance-Managementsystem in jedem Markt, in dem wir tätig sind, Compliance-Verstöße in Form von Korruption, Betrug, Verletzung von Wettbewerbsregeln und andere Erscheinungsformen der Wirtschaftskriminalität verhindern, identifizieren und sanktionieren.

Die RATIONAL-Compliance-Organisation

Die Verantwortung für Compliance in der RATIONAL-Gruppe liegt beim Vorstand der RATIONAL AG. Zur Umsetzung ist der Compliance-Officer mit dem Aufbau und der Weiterentwicklung des Compliance-Managementsystems beauftragt. Dieser berichtet regelmäßig an den Vorstand. Des Weiteren wurden in den Vertriebsgesellschaften lokale Compliance-Manager benannt.

Das oberste Compliance-Ziel bei RATIONAL ist die Wahrung unserer Werte durch die Einhaltung aller relevanten gesetzlichen Regelungen und internen Vorgaben, und damit auch der Schutz des Unternehmens und seiner Organe. Das RATIONAL-Compliance-Managementsystem ist somit auf

die Vermeidung von Regelverstößen ausgerichtet, die für das Unternehmen und seine Mitarbeiter erhebliche Nachteile durch strafrechtliche Verantwortung, zivilrechtliche Haftung oder Reputationsverlust mit sich bringen können.

Das RATIONAL-Compliance-Programm

Die gesetzlichen Vorschriften werden in unseren „RATIONAL-Verhaltensregeln im Geschäftsverkehr“ für alle Mitarbeiter verständlich beschrieben. Die Regeln formulieren sehr klar die Anforderungen an unsere Mitarbeiter hinsichtlich der Einhaltung von Gesetzen, der Funktion des RATIONAL-Leitbilds als Wertesystem des Unternehmens, des Umgangs mit Konfliktsituationen und der Verantwortung jedes Einzelnen, diese Punkte zu berücksichtigen. Die Mitarbeiter bestätigen mit der Unterschrift des Arbeitsvertrags die Kenntnisnahme.

Darüber hinaus sind darin konkrete Verhaltensregeln im Umgang mit Geschäftspartnern formuliert. Dies betrifft insbesondere das Verbot unfairer Wettbewerbspraktiken, Korruptionsverbote, den Umgang mit Zuwendungen aller Art und die Implementierung dieser Standards mit unseren Lieferanten.

Des Weiteren ist in dieser Unternehmensrichtlinie die Vermeidung von Interessenkonflikten geregelt. Dies betrifft insbesondere Geschäfte, die zu Konflikten zwischen persönlichen Interessen und Interessen von RATIONAL oder unseren Kunden führen können, zum Beispiel bei Nebentätigkeiten.

Ein wichtiger Bestandteil einer vertrauensvollen Geschäftsbeziehung ist der Umgang mit Information, insbesondere mit persönlichen Daten und Geschäftsgeheimnissen. Die Mitarbeiter unterschreiben eine Verschwiegenheitspflicht und eine Insiderregelung.

Die Inhalte der Compliance-Regelwerke werden regelmäßig durch Schulungen vermittelt. Neue Mitarbeiter werden zeitnah nach ihrem Eintritt in das Unternehmen durch ihre Vorgesetzten oder die lokalen Compliance-Verantwortlichen in den Compliance-Vorgaben von RATIONAL unterwiesen und müssen ihre Teilnahme und Anerkennung mittels Unterschrift bestätigen. 2018 haben alle neuen Mitarbeiter, die im Namen von RATIONAL Kontakte zu Geschäftspartnern haben, an einem Compliance-Training teilgenommen und absolvierten im Anschluss einen Test. Die Teilnahme und das Testergebnis werden im Compliance-Managementsystem dokumentiert.

Mitarbeiter der RATIONAL-Gruppe können sich in Konfliktsituationen an die RATIONAL-Vertrauenspersonen wenden. Eingehende Hinweise werden kategorisiert und an den Compliance-Officer weitergeleitet. Bei einem Korruptionsverdacht können sich unsere Mitarbeiter jederzeit auch anonym an unseren Compliance-Officer wenden.

Durch den Compliance-Officer erfolgt nach der Sichtung und Bewertung vorliegender Hinweise die Einbindung der jeweiligen im Unternehmen zuständigen Fachbereiche, der Revisionsfunktion sowie – soweit erforderlich – die Einschaltung von zuständigen Ermittlungsbehörden. Des Weiteren ist der Compliance-Officer für eine lückenlose Dokumentation von zu bearbeitenden Hinweisen oder Compliance-Vorfällen verantwortlich.

Der „RATIONAL-Leitfaden zum Verhalten im Wettbewerb“ unterstützt die Mitarbeiter durch die Erklärung, wann es sich um wettbewerbsverhindernde oder -beschränkende Vereinbarungen oder abgestimmte Verhaltensweisen handelt. Solche Aktivitäten sind verboten. Mitarbeiter des Vertriebs sowie der vertriebsnahen Bereiche werden unmittelbar nach Eintritt in die RATIONAL-Gruppe in den Inhalten der Richtlinie geschult. Des Weiteren finden jährliche Wiederholungsschulungen statt, zu deren Teilnahme der betroffene Mitarbeiterkreis verpflichtet ist. Die Mitarbeiter bestätigen ihre Teilnahme mittels Unterschrift. Zur Einhaltung der Grundsätze und Richtlinien liegen prozessuale Kontrollen vor. So werden für Vereinbarungen mit Geschäftspartnern Standardverträge verwendet, die vorab mit einem rechtlichen Berater abgestimmt wurden. Des Weiteren sind Verträge laut den Unternehmensrichtlinien durchgehend unter Wahrung des Vier-Augen-Prinzips durch zwei Vertreter von RATIONAL zu zeichnen.

Dem Anschein der Vorteilsnahme und -gewährung und dem damit verbundenen Verdacht der unrechtmäßigen Beeinflussung von Geschäftspartnern oder Amtsträgern bei geschäftlichen Entscheidungen wird durch die Einhaltung der Verhaltensgrundsätze der „Antikorruptionsrichtlinie der RATIONAL-Gruppe“ entgegengewirkt. Hierzu existieren Dokumentationsanforderungen sowie maximal zulässige Wertgrenzen für die Vergabe und Annahme von Geschenken und Einladungen. Durch die Richtlinie wird des Weiteren geregelt, dass durch RATIONAL keine Beschleunigungszahlungen (sog. Facilitation-Payments) geleistet werden. Die betroffenen Mitarbeiter werden regelmäßig durch die lokalen Compliance-Manager in den Vorgaben geschult. Zur Einhaltung der

Grundsätze und Richtlinien liegen prozessuale Kontrollen vor. Hierbei handelt es sich zum Beispiel um die Pflicht zur Dokumentation von Geschenken, standardisierte Freigabeprozesse unter Wahrung des Vier-Augen-Prinzips, die Verwendung von Standardverträgen.

Die Grundlagen für ein aus steuerlicher Sicht korrektes Verhalten sind im „RATIONAL-Steuerhandbuch“ festgeschrieben. Die Einhaltung der Compliance-Vorgaben wird von der Konzernrevision im Rahmen der turnusmäßigen Prüfungen der Tochtergesellschaften und der zentralen Prozesse anhand eines dokumentierten Prüfungskonzeptes überprüft. Über die Ergebnisse der Prüfungen wird dem Vorstand und dem Aufsichtsrat der RATIONAL AG berichtet.

Schutz der Kundendaten

Das Datenschutzmanagementsystem der RATIONAL AG wurde 2018 an die Vorgaben der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) angepasst. Diese ist mit Wirkung zum 25. Mai 2018 in Kraft getreten. Im Vordergrund steht hierbei ein Datenschutzmanagementsystem und eine Compliance-Struktur im Unternehmen, die insbesondere die Kernprozesse zur Rechtmäßigkeit der Verarbeitung, der Wahrung von Betroffenenrechten und der Handhabung von Datenschutzvorfällen berücksichtigt.

Die RATIONAL AG ist hierdurch vor enorme Herausforderungen gestellt, denen sie sich auf vielfältige Weise stellt. Aus einer Bestandsaufnahme wurden Maßnahmen zur Umsetzung der DSGVO abgeleitet. Eine Datenschutzrichtlinie wurde gemäß den Vorgaben der DSGVO erstellt. Entsprechend wurden Unternehmensrichtlinien u. a. zu den Kernprozessen hinsichtlich der Wahrung der Rechte Betroffener und der Handhabung von Datenschutzvorfällen geschaffen und im Laufe des Jahres 2018 durch den Vorstand verabschiedet. Mit der Dokumentation von Verarbeitungstätigkeiten wurde begonnen. Datenschutzfolgenabschätzungen, ein Prozess zur gesetzeskonformen Auftragsverarbeitung und dem Umgang mit Informationspflichten werden eingeführt bzw. umgesetzt. Führungskräfte und Mitarbeiter werden für den Datenschutz sensibilisiert und darin geschult. Durch Audits und Datenschutztrainings werden zukünftig die bereits umgesetzten Maßnahmen geprüft und ggf. angepasst.

Die RATIONAL AG stellt sich gemeinsam mit dem Management dieser Herausforderung und Verantwortung. Ein Datenschutzbeauftragter wurde benannt und begleitet

die Umsetzung nach den Vorgaben der Aufsichtsbehörden, insbesondere der Datenschutzkonferenz (DSK), des Bayerischen Landesamts für Datenschutzaufsicht oder auch der Artikel-29-Datenschutzgruppe. Im Berichtszeitraum gab es keine begründeten Beschwerden bezüglich der Verletzung des Schutzes oder des Verlustes von Kundendaten.

Regelkonformität im Berichtszeitraum

Im Berichtszeitraum sind keine über den Rahmen der üblichen Geschäftstätigkeit hinausgehenden, wesentlichen Bußgelder wegen der Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften angefallen. Beschwerden über ökologische, gesellschaftliche oder menschenrechtliche Auswirkungen, Arbeitspraktiken oder über die Verletzung der Privatsphäre von Kunden lagen nicht vor. Vorfälle oder Verfahren wegen Korruption, wettbewerbswidrigen Verhaltens oder Kartell- und Monopolbildung gab es nicht. RATIONAL ist im Rahmen der üblichen Geschäftstätigkeit in kleinere gerichtliche Verfahren im Zusammenhang mit Bestandsfragen im Patentrecht involviert.

Corporate Governance – verantwortungsvolle Unternehmensführung

Die letzte Änderung des Deutschen Corporate Governance Kodex trat am 24. April 2017 in Kraft. Im Bericht zur Corporate Governance und in der Erklärung zur Unternehmensführung nach §§ 289f und 315d HGB haben wir Rechenschaft für das Geschäftsjahr 2018 abgelegt. Den Empfehlungen und Anregungen des Deutschen Corporate Governance Kodex folgt die RATIONAL AG weitestgehend. Für das Berichtsjahr 2018 konnte als Ergebnis eine Entsprechenserklärung mit Stand Februar 2019 abgegeben werden. Diese wurde gemäß § 161 AktG in der Sitzung des Aufsichtsrats am 30. Januar 2019 beschlossen sowie im Geschäftsbericht 2018 und auf der RATIONAL-Homepage veröffentlicht.

Für uns bedeutet Corporate Governance eine gute und verantwortungsvolle Unternehmensführung und effiziente Kontrolle der Geschäftstätigkeit. Weltweit gültige Gesetze und Rechtsvorschriften werden eingehalten, international und national anerkannte Standards werden respektiert und sind uns eine Handlungsorientierung. Ethisch einwandfreies Verhalten ist eine Selbstverständlichkeit und die Kommunikation mit allen Interessengruppen ist offen und transparent. In unserem Leitbild ist folgendes Selbstverständnis im Umgang mit Kunden, Kollegen, Partnern und Lieferanten festgeschrieben: „Wir sind immer offen, aufrichtig und ehrlich.“

// „Den Weg zur Spitze beschreitet
man gemeinsam mit anderen.“

Baltasar Gracián, spanischer Schriftsteller,
Hochschullehrer (1601–1658)



Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferanten

Die Angaben in diesem Kapitel beziehen sich auf die Zusammenarbeit mit Lieferanten von Bauteilen für die Herstellung der RATIONAL-Combi-Dämpfer am Standort Landsberg am Lech. Das Combi-Dämpfer-Segment steht für rund 90% des Umsatzvolumens. Die folgenden Angaben decken demgemäß rund 90% unserer Serienzulieferer ab.

Als Unternehmen mit einer vergleichsweise geringen Fertigungstiefe wollen wir auch sicherstellen, dass unsere hohen Standards innerhalb unserer gesamten Lieferkette eingehalten werden. Relevante Themen sind hier neben umweltverträglichen Produktionsprozessen insbesondere die Bekämpfung von Korruption und Bestechung sowie die Einhaltung der Menschenrechte in der gesamten Lieferkette.

Durch die Mitgliedschaft im Bundesverband Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik e. V. (BME) und dem Bekenntnis zum BME-Verhaltenskodex verpflichten wir auch unsere Lieferanten, diese Standards einzuhalten. So sichern wir in unserer gesamten Lieferkette internationale und branchenübergreifende Mindeststandards, die uns und unseren Lieferanten im In- und Ausland einen gewissen Grundschutz bieten.

Kanban-System – weitgehend Mehrwegverpackungen

Kanban ist ein Produktionssystem, das einen gleichmäßigen Fluss der in der Montagefabrik verbauten Vorprodukte ermöglicht. Durch den Einsatz von jeweils drei Mehrwegbehältern für den wesentlichen Teil unserer Komponenten sichern wir stets die Verfügbarkeit der Komponenten bei minimalen Beständen. Die leeren Mehrwegbehälter werden vom Lieferanten entweder wieder mitgenommen, wenn dieser einen wieder aufgefüllten Behälter liefert, oder durch einen Logistikdienstleister wieder zum Lieferanten zurückbefördert. Dadurch können wir in erheblichem Ausmaß Einwegverpackungen ersetzen.

Lieferantenmanagement

Als Unternehmen mit relativ geringer Fertigungstiefe arbeiten wir sehr eng und umfangreich mit unseren Zulieferern zusammen. Gemeinsam mit ihnen entwickeln wir langfristige, partnerschaftliche Lösungen.

Insgesamt beziehen wir Serienproduktionsmaterial von mehr als 140 Zulieferern. 87% aller Serienlieferanten haben ihren Sitz in Deutschland, 13% in anderen europäischen Ländern. Mit mehr als 80% unserer Lieferanten arbeiten wir bereits seit sechs Jahren oder länger zusammen.

Weil Qualität, Produktivität und Zuverlässigkeit unserer Lieferanten für den Erfolg des Unternehmens wichtig sind, arbeiten wir partnerschaftlich mit ihnen zusammen und kommunizieren offen unsere Erwartungen. Wir bieten ihnen eine langfristige, zuverlässige und vertrauensvolle Partnerschaft und erwarten dafür im Gegenzug Loyalität, Qualität, Engagement, Flexibilität und Innovationskraft. Und natürlich erwarten wir von unseren Partnern auch, dass sie unsere hohen Corporate-Governance-Standards auch innerhalb unserer Lieferkette einhalten.

Wir sind Mitglied im Bundesverband Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik e. V. (BME) und fördern die Einhaltung der Menschenrechte, ethischer Grundsätze sowie fairer Arbeitspraktiken und die Abschaffung von Zwangs- und Kinderarbeit.

Wir befürworten eine umweltfreundliche Liefer- und Produktionspolitik, unterstützen Antikorruptions- und Antidiskriminierungsmaßnahmen und lehnen kartellrechtswidrige Absprachen ab. Dies gilt für sämtliche Geschäftsstandorte des RATIONAL-Konzerns. Gemäß der Mitgliedschaft im BME und dem Bekenntnis zum BME-Verhaltenskodex erwarten wir ebenso von unseren Lieferanten, dass sie diese Standards einhalten.

Die Einhaltung von Natur- und Sozialverträglichkeit wird im Rahmen unserer Teilnahme am „Code of Conduct“ des BME an unsere Lieferanten kommuniziert und von ihnen erwartet.

In unseren Rahmenverträgen mit Lieferanten ist dieser Verhaltenskodex ein Bestandteil. Zusätzlich weisen wir in unseren Bestellungen und Verträgen auf unsere entsprechenden Erwartungshaltungen gegenüber Lieferanten hin. Mit seiner Unterschrift verpflichtet sich der Auftragnehmer mit seinen Geschäftspartnern zur Einhaltung dieser Verhaltensweisen und hat dafür Sorge zu tragen, dass dies auch in seiner Zuliefererkette eingehalten wird.

Seit Oktober 2012 empfehlen wir unseren Lieferanten, auch dem „Code of Conduct“ des BME beizutreten.

Der „Code of Conduct“ des BME umfasst die grundsätzlichen Regeln zu folgenden Punkten:

- > Bekämpfung von Korruption
- > Kartellrechtswidrige Absprachen
- > Kinder- und Zwangsarbeit
- > Einhaltung ethischer Grundsätze gegenüber Lieferanten (Compliance)
- > Einhaltung von Menschenrechten
- > Umwelt- und Gesundheitsschutz
- > Faire Arbeitsbedingungen

Die BME-Verhaltensrichtlinie verweist auch auf den internationalen Rechtsrahmen wie zum Beispiel den „UN Global Compact“, und damit auf weltweite, unternehmensübergreifende Zusammenhänge.

Lieferantenbewertung

Um im Beschaffungsmarketing eine erste Einschätzung zu erhalten, ob Lieferanten unseren Unternehmensgrundsätzen gerecht werden, müssen diese eine Lieferantenselbstauskunft mit zielgerichteten Fragen zu den Bereichen Firmenorganisation, Technik, Logistik, Qualitätswesen, Compliance und Umweltmanagement beantworten. Diese Selbstauskunft dient als Grundlage für den weiteren Auswahlprozess und die sich daraus ergebende Lieferantenentwicklung und -bindung. Die Lieferantenauswahl erfolgt hauptsächlich nach den Faktoren Qualität, Kosten und Lieferzeit.

Basis der erfolgreichen Zusammenarbeit mit Zulieferern sind neben der Lieferantenzertifizierung langfristige Partnerpläne, ein monatliches Berichtswesen der wichtigsten Kennziffern und regelmäßige Auditierungen (28 im Jahr 2018). Das RATIONAL-Lieferantensystem beurteilt differenziert die Produktqualität und die Qualität der Zusammenarbeit.

Die Kriterien „Umweltstandards“ und „Code of Conduct“ werden bei der Auswahl miteinbezogen, sind aber zunächst keine alleinigen Ausschlusskriterien. Mit Serienlieferanten werden Rahmenvereinbarungen abgeschlossen, in denen vertragliche Standards vereinbart sind, zum Beispiel Zusammenarbeit, Qualitätssicherung, Mängelansprüche, Preise, Geheimhaltungen/Wettbewerb, Integrität/Verhaltenskodex.

In den regelmäßig stattfindenden Lieferantenaudits durch unseren strategischen Einkauf – unter anderem aufgrund der Neuqualifizierung von Lieferanten, Verlagerungen der Fertigungsstätten, Routineplanungen, aktueller Ereignisse oder Prozessänderungen – weisen wir jedoch auch auf auffällige Missstände in Bezug auf Umwelt- und Sozialverträglichkeit hin und fordern deren Beseitigung. Bei Nichtbeseitigung behalten wir uns als Auftraggeber ein sofortiges, fristgerechtes Kündigungsrecht vor.

Im Jahr 2018 haben wir begonnen, zusammen mit einem externen Spezialisten ein Konzept für spezielle ESG-Audits (Environment, Social, Governance) zu entwickeln. Dieser Partner wird uns auch bei der Durchführung der Audits unterstützen. Ab 2019 möchten wir stichpunktweise und rollierend unsere Kernlieferanten auditieren.

In diesen Audits wird geprüft, ob unsere Lieferanten die Anforderungen des BME-„Code of Conduct“ erfüllen. Dadurch wollen wir sicherstellen, dass unsere eigenen hohen Ansprüche und die unserer Kunden in unserer gesamten Lieferkette eingehalten werden. Darüber hinaus wollen wir unsere Lieferanten bei der Beseitigung von Schwachstellen und bei Prozessoptimierungen im Sinne einer langfristigen und loyalen Partnerschaft unterstützen.

Schlusswort

Nachhaltiges Wirtschaften wird oft auch synonym als enkelgerechtes Handeln beschrieben.

Der Wunsch, unseren Nachfahren – Kindern und Enkeln – eine lebenswerte Welt zu hinterlassen, treibt auch uns an, wenn wir über die Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit nachdenken.

Dies bedeutet, künftigen Generationen ein Leben in Wohlstand und Würde zu ermöglichen und ihnen eine intakte natürliche Lebensgrundlage zu sichern.

Wir leisten unseren Beitrag dazu vor allem durch umweltfreundliche Produkte, gesundheitsfördernde Garmethoden und einen fairen Umgang mit Mitarbeitern und Geschäftspartnern.

Und wir werden dies auch in Zukunft tun. Denn nachhaltiges Wirtschaften ist seit der Gründung des Unternehmens und bleibt auch in Zukunft nicht nur ein reiner Selbstzweck, sondern ist nicht zuletzt auch ein wichtiges Fundament des langjährigen Erfolgs von RATIONAL.

Deshalb werden wir in Zukunft unsere Kunden dabei unterstützen, gesunde Speisen effizient, nachhaltig und sicher zuzubereiten. Damit erfüllen wir unser oberstes Unternehmensziel, unseren Kunden den höchstmöglichen Nutzen zu bieten.

Landsberg am Lech, den 29. April 2019

RATIONAL AG
Der Vorstand



Dr. Peter Stadelmann
Vorstandsvorsitzender



Dr. Axel Kaufmann
Vorstand kaufmännischer
Bereich



Peter Wiedemann
Vorstand technischer
Bereich



Markus Paschmann
Vorstand Bereich
Vertrieb und Marketing

Bestätigungsvermerk des unabhängigen Wirtschaftsprüfers

Vermerk des unabhängigen Wirtschaftsprüfers über eine betriebswirtschaftliche Prüfung zur Erlangung begrenzter Sicherheit der nichtfinanziellen Berichterstattung

An die Rational AG, Landsberg am Lech

Wir haben den gesonderten nichtfinanziellen Konzernbericht nach § 315b Abs. 3 HGB der Rational AG, Landsberg am Lech, (im Folgenden die „Gesellschaft“) für den Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2018, der insgesamt die ohne grauen Hintergrund gekennzeichneten Abschnitte im Nachhaltigkeitsbericht 2018 der Gesellschaft umfasst, (im Folgenden der „nichtfinanzielle Bericht“) einer betriebswirtschaftlichen Prüfung zur Erlangung begrenzter Sicherheit unterzogen.

Verantwortung der gesetzlichen Vertreter

Die gesetzlichen Vertreter der Gesellschaft sind verantwortlich für die Aufstellung des nichtfinanziellen Berichts in Übereinstimmung mit den §§ 315b und 315c i.V.m. 289c bis 289e HGB.

Diese Verantwortung der gesetzlichen Vertreter der Gesellschaft umfasst die Auswahl und Anwendung angemessener Methoden zur nichtfinanziellen Berichterstattung sowie das Treffen von Annahmen und die Vornahme von Schätzungen zu einzelnen nichtfinanziellen Angaben, die unter den gegebenen Umständen angemessen sind. Ferner sind die gesetzlichen Vertreter verantwortlich für die internen Kontrollen, die sie als notwendig bestimmt haben, um die Aufstellung eines nichtfinanziellen Berichts zu ermöglichen, der frei von wesentlichen – beabsichtigten oder unbeabsichtigten – falschen Angaben ist.

Unabhängigkeit und Qualitätssicherung der Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Wir haben die deutschen berufsrechtlichen Vorschriften zur Unabhängigkeit sowie weitere berufliche Verhaltensanforderungen eingehalten.

Unsere Wirtschaftsprüfungsgesellschaft wendet die nationalen gesetzlichen Regelungen und berufsständischen Verlautbarungen – insbesondere der Berufssatzung für Wirtschaftsprüfer und vereidigte Buchprüfer (BS WP/vBP) sowie des vom Institut der Wirtschaftsprüfer (IDW) herausgegebenen IDW Qualitätssicherungsstandards 1 „Anforderungen an die Qualitätssicherung in der Wirtschaftsprüferpraxis“ (IDW QS 1) – an und unterhält dementsprechend ein umfangreiches Qualitätssicherungssystem, das dokumentierte Regelungen und Maßnahmen in Bezug auf die Einhaltung beruflicher Verhaltensanforderungen, beruflicher Standards sowie maßgebender gesetzlicher und anderer rechtlicher Anforderungen umfasst.

Verantwortung des Wirtschaftsprüfers

Unsere Aufgabe ist es, auf Grundlage der von uns durchgeführten Prüfung ein Prüfungsurteil mit begrenzter Sicherheit über die Angaben in dem nichtfinanziellen Bericht abzugeben. Nicht Gegenstand unseres Auftrags ist die Beurteilung von externen Dokumentationsquellen oder Expertenmeinungen, auf die im nichtfinanziellen Bericht verwiesen wird.

Wir haben unsere betriebswirtschaftliche Prüfung unter Beachtung des International Standard on Assurance Engagements (ISAE) 3000 (Revised): „Assurance Engagements other than Audits or Reviews of Historical Financial Information“, herausgegeben vom IAASB, durchgeführt. Danach haben wir die Prüfung so zu planen und durchzuführen, dass wir mit begrenzter Sicherheit beurteilen können, ob uns Sachverhalte bekannt geworden sind, die uns zu der Auffassung gelangen lassen, dass der nichtfinanzielle Bericht der Gesellschaft für den Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2018 in allen wesentlichen Belangen nicht in Übereinstimmung mit den §§ 315b und 315c i.V.m. 289c bis 289e HGB aufgestellt worden ist.

Bei einer betriebswirtschaftlichen Prüfung zur Erlangung einer begrenzten Sicherheit sind die durchgeführten Prüfungshandlungen im Vergleich zu einer betriebswirtschaftlichen Prüfung zur Erlangung einer hinreichenden Sicherheit weniger umfangreich, sodass dementsprechend eine erheblich geringere Prüfungssicherheit erlangt wird. Die Auswahl der Prüfungshandlungen liegt im pflichtgemäßen Ermessen des Wirtschaftsprüfers.

Im Rahmen unserer Prüfung haben wir unter anderem folgende Prüfungshandlungen und sonstige Tätigkeiten durchgeführt:

- > Verschaffung eines Verständnisses über die Struktur der Nachhaltigkeitsorganisation und über die Einbindung von Stakeholdern
- > Befragung von relevanten Mitarbeitern, die in die Aufstellung des nichtfinanziellen Berichts einbezogen wurden, über den Aufstellungsprozess, über das auf diesen Prozess bezogene interne Kontrollsystem sowie über Angaben im nichtfinanziellen Bericht
- > Identifikation wahrscheinlicher Risiken wesentlicher falscher Angaben in dem nichtfinanziellen Bericht
- > Analytische Beurteilung von Angaben im nichtfinanziellen Bericht
- > Abgleich von Angaben mit den entsprechenden Daten im Konzernabschluss und Konzernlagebericht
- > Beurteilung der Darstellung der Angaben

Prüfungsurteil

Auf der Grundlage der durchgeführten Prüfungshandlungen und der erlangten Prüfungsnachweise sind uns keine Sachverhalte bekannt geworden, die uns zu der Auffassung gelangen lassen, dass der nichtfinanzielle Bericht der Gesellschaft für den Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2018 in allen wesentlichen Belangen nicht in Übereinstimmung mit den §§ 315b und 315c i. V. m. 289c bis 289e HGB aufgestellt worden ist.

Verwendungszweck des Vermerks

Wir erteilen diesen Vermerk auf Grundlage des mit der Gesellschaft geschlossenen Auftrags. Die Prüfung wurde für Zwecke der Gesellschaft durchgeführt und der Vermerk ist nur zur Information der Gesellschaft über das Ergebnis der Prüfung bestimmt.

Der Vermerk ist nicht dazu bestimmt, dass Dritte hierauf gestützt (Vermögens-)Entscheidungen treffen. Unsere Verantwortung besteht allein der Gesellschaft gegenüber. Dritten gegenüber übernehmen wir dagegen keine Verantwortung.

München, den 29. April 2019
PricewaterhouseCoopers GmbH
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Hendrik Fink
Wirtschaftsprüfer

ppa. Mirjam Kolmar

Herausgeber und Kontakt

RATIONAL Aktiengesellschaft
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech

Dr. Axel Kaufmann

Vorstand kaufmännischer Bereich
Tel.: +49 8191 237-209
Fax: +49 8181 327-272
E-Mail: ir@rational-online.com

Stefan Arnold

Leiter Investor Relations
Tel.: +49 8191 237-2209
Fax: +49 8181 327-722209
E-Mail: ir@rational-online.com

Dieser Bericht wurde im April 2019 veröffentlicht.