

EINFACH

Nachhaltig.

	<b>Fundamente</b>	<b>04</b>
	Vorwort des Vorstands	06
	Über diesen Bericht	08
	<b>Strategie</b>	<b>11</b>
	Der Mensch im Mittelpunkt	12
	<b>Einfach Nachhaltig</b>	<b>17</b>
Langfristiges stabiles Wachstum. RATIONAL als sicherer Partner.		19
	Unser höchstes Gut. Der Kunde.	20
Einfach Essen. Gesunde Ernährung durch schonendes Garen.		26
	Weniger ist mehr.	32
Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit unserer Produkte.		
	Schonend für die Umwelt. Produktion und Logistik.	34
Unser Motor für nachhaltiges Handeln. Unsere Mitarbeiter.		40
	Eine Selbstverständlichkeit. Ethik und Gesetzestreue.	48
	Risikoanalyse	54
	Schlusswort	55
Bestätigungsvermerk des unabhängigen Wirtschaftsprüfers		56
	Impressum und Kontakt	60

# Fundamente

# Vorwort des Vorstands



**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. //



**Dr. Peter Stadelmann**

Vorstandsvorsitzender

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



**Markus Paschmann**

Vorstand Bereich Vertrieb und Marketing

Geboren 1966, verantwortet Herr Paschmann bei RATIONAL seit Dezember 2013 als Vorstand den Bereich Vertrieb, Marketing und Service. 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. Von 2006 bis 2013 war er Vorstand der Sick AG. //

## Sehr geehrte Damen und Herren,

im Laufe der letzten Jahre rückte der Fokus der Gesellschaft immer stärker auf nachhaltiges Handeln und Wirtschaften. Dabei war das Jahr 2019 geprägt von jungen Menschen, die weltweit für mehr nachhaltiges Handeln auf die Straßen gingen, es war geprägt von einem Wandel in der Politik hin zu mehr Ökologie und vor allen Dingen war es geprägt von bewussteren Konsumenten, die sehr genau darauf achten, welche Produkte sie kaufen.

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 unserer 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 innovativer Lösungsanbieter für die thermische Speisenzubereitung leisten wir einen wichtigen Beitrag, so dass Menschen außer Haus gepflegt werden können. 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 Produkte bereiten Speisen schonender zu als herkömmliche Gargeräte und tragen dazu bei, dass sich die Menschen gesünder und werthaltiger ernähren. Das Garen in SelfCookingCenter®, CombiMaster® Plus und VarioCookingCenter® benötigt

weniger Fett, erhält mehr Vitamine und Mineralien in Gemüse und Fleisch und erzeugt 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 Reinigungsmittel, 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 Dienst- und Serviceleistungen, die wir unseren Kunden kostenfrei anbieten.

Mit der Internetplattform ConnectedCooking ist es unseren Kunden möglich, die Gargeräte zu vernetzen, sie einfacher zu bedienen und durch ein integriertes Hygienemanagement die Unbedenklichkeit der Lebensmittel sicherzustellen. Automatische Softwareupdates, Rezeptübertragung, Energie- und Hygienemanagement, Fernsteuerung der Geräte sowie Fernzugriff durch den Servicepartner machen viele Wege überflüssig, was neben Zeit auch jede Menge Ressourcen spart.

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

**Dr. Peter Stadelmann**

Vorstandsvorsitzender der RATIONAL AG



## Über diesen Bericht

### Geschäftsmodell RATIONAL-Konzern

Gemäß § 289c (1) ist in der nichtfinanziellen Erklärung das Geschäftsmodell kurz zu beschreiben. Dieses wird im Grundlagenkapitel des Lageberichts dargestellt, weshalb wir an dieser Stelle darauf verweisen. Dabei wird auf die organisatorische Struktur des Konzerns und der Standorte, die Produkte und Dienstleistungen, die Segmente sowie Märkte, Kunden und Wettbewerbssituation eingegangen.  
[https://www.rational-online.com/media/investor\\_relations/annual\\_reports/RATIONAL\\_Geschaeftsbericht\\_2019.pdf](https://www.rational-online.com/media/investor_relations/annual_reports/RATIONAL_Geschaeftsbericht_2019.pdf)

### Informationen zum gesonderten nichtfinanziellen Konzernbericht

Der vorliegende gesonderte nichtfinanzielle Konzernbericht nach § 315b Abs. 3 HGB dient zur Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen des CSR-Richtlinie-Umsetzungsgesetzes. 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 und zur Bekämpfung von Korruption und Bestechung.

Die Inhalte sind in Übereinstimmung mit den §§ 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.

Für diesen Bericht orientieren wir uns spezifisch an den Interessen unserer Stakeholder. Angesichts der Vielzahl und Heterogenität der Rahmenwerke sehen wir derzeit kein existierendes Rahmenwerk als am besten geeignet.

Der Berichtszeitraum entspricht dem Geschäftsjahr vom 1. Januar bis 31. Dezember 2019. Beschriebene Sachverhalte, die sich auf frühere Jahre oder bereits auf die ersten Monate des Jahres 2020 beziehen, sind auch für das abgelaufene Geschäftsjahr relevant bzw. beziehen sich direkt auf Maßnahmen oder Aktivitäten des Jahres 2019.

### Abgrenzung des Nachhaltigkeitsberichts zum gesonderten nichtfinanziellen Konzernbericht

Einige Abschnitte in diesem Bericht sind nicht Teil des gesonderten nichtfinanziellen Konzernberichts. Die Bestandteile, die nicht Teil des gesonderten nichtfinanziellen Konzernberichts sind, sind durch eine graue Schattierung der entsprechenden Abschnitte gekennzeichnet.

Die restlichen Inhalte sind Bestandteile des gesonderten nichtfinanziellen Konzernberichts und sind in Übereinstimmung mit den §§ 315c i. V. m. 289c bis 289e HGB.

### Prüfung des nichtfinanziellen Konzernberichts

Der gesonderte 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. Verweise auf Angaben außerhalb des Konzernlageberichts und des Konzernabschlusses 2019 sind weiterführende Informationen und nicht Bestandteil des gesonderten 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 gesonderte nichtfinanzielle Konzernbericht wurde fristgerecht im April 2020 veröffentlicht. Er erscheint jährlich und ist auf der Unternehmenswebsite ([rational-online.com/de\\_de/Unternehmen/Über\\_uns/Nachhaltigkeit](http://rational-online.com/de_de/Unternehmen/Über_uns/Nachhaltigkeit)) als PDF-Datei abrufbar oder in gedruckter Form auf Anfrage unter [ir@rational-online.com](mailto: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.

### Steuerrelevante nichtfinanzielle Leistungsindikatoren

Die steuerrelevanten nichtfinanziellen Leistungsindikatoren des gesonderten nichtfinanziellen Berichts sind folgende:

- > Mitarbeiterzufriedenheit: Mitarbeiterfluktuation (S. 41)
- > Kundenzufriedenheit: Anzahl der Teilnehmer (teilnehmende Firmen) an RATIONAL-Seminaren (S. 25)

### Allgemeiner Hinweis

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in diesem Bericht die Sprachform des generischen Maskulinums angewandt. Wir weisen darauf hin, dass die ausschließliche Verwendung der männlichen Form geschlechtsunabhängig verstanden werden soll.

# Strategie



## Der Mensch im Mittelpunkt

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, alle Aspekte des Wirtschaftens gleichberechtigt in die unternehmerische Entscheidungsfindung einfließen zu lassen.

Natürlich ist profitables und langfristiges Wachstum von großer Bedeutung für ein Unternehmen wie die RATIONAL AG. Um langfristig und nachhaltig erfolgreich zu sein, glauben wir jedoch, dass vor allem ein Unternehmensziel einen besonderen Stellenwert besitzt.

Wir sind überzeugt davon, dass man den Nutzen des Kunden bei allen Handlungen in den Mittelpunkt stellen muss. Die Qualität des erzielten Kundennutzens entscheidet letztendlich über den langfristigen Erfolg eines Unternehmens. Dies war unserem Unternehmensgründer Siegfried Meister schon immer bewusst. Dementsprechend hat er von Beginn an den höchstmöglichen Kundennutzen in den Fokus gerückt. Er hat ihn deshalb auch in unserem Unternehmensleitbild als oberstes Unternehmensziel formuliert.

### Unsere Vision

Dabei fragen wir uns nicht nur, wie wir den Nutzen unserer direkten Kunden maximieren können. Wir stellen uns konkret die Frage, wie wir den Nutzen aller Stakeholder – die entsprechend der RATIONAL-Philosophie ebenso als Kunden definiert werden – erhöhen können. Unser Bestreben ist es, mit jeder Handlung Lebens- und Arbeitsbedingungen für die betreffenden Personen zu sichern und sie zu verbessern.

In der Formulierung unserer Nachhaltigkeitsvision ist es von zentraler Bedeutung, betriebswirtschaftliche und nachhaltige Ziele nicht getrennt voneinander zu betrachten. Wir glauben, dass nachhaltiges Wirtschaften als bewusste unternehmerische Entscheidung beide Aspekte konsequent einbeziehen muss.

Folgende Visionen stehen dabei aus unserer Sicht im Mittelpunkt:

- > Unsere Kunden können durch unsere Geräte so ressourcen-, platz- und zeiteffizient wie möglich in der Küche arbeiten.
- > Wir helfen den Gästen unserer Kunden, gesunde und qualitativ hochwertige Speisen zu sich zu nehmen.
- > Wir bieten unseren Mitarbeitern dauerhaft sichere Arbeitsplätze, Stabilität sowie die Möglichkeit selbstständig und eigenverantwortlich zu arbeiten.

- > Durch unser kontinuierliches, nachhaltiges Wachstum schaffen wir Sicherheit und Stabilität für Händler, Lieferanten, Endkunden und Aktionäre.
- > Wir erhalten die Lebensbedingungen für spätere Generationen.

RATIONAL ist es ein Anliegen, diese Eckpfeiler in konkrete Taten umzusetzen. Wenn wir diese Aspekte langfristig erreichen, können wir so unseren Beitrag zu einer enkeltauglichen Zukunft leisten.

### Unser Wesentlichkeitsprozess

Der Dialog mit Stakeholdern ist ein Kernelement authentisch gelebter Nachhaltigkeit. Es geht darum, wie das Unternehmen mit den unterschiedlichen Interessen der verschiedenen Partner umgeht. Dieser Dialog hilft uns, den eigenen, unternehmerischen Blickwinkel zu erweitern und wichtige gesellschaftliche Entwicklungen frühzeitig zu erkennen und entsprechend zu agieren. Deshalb versuchen wir in all unsere Überlegungen und Entwicklungen alle wichtigen Stakeholder und deren Interessen miteinzubeziehen. Diese umfassen für uns Lieferanten, Händler, Kunden, die Gäste unserer Kunden, unsere Mitarbeiter und ihre Familien, die Gesellschaft sowie spätere Generationen.

### Wesentlichkeitsanalyse

Um die wesentlichen Aspekte für den gesonderten nichtfinanziellen Konzernbericht gemäß HGB § 289c Abs. 3 festzulegen, wurden in den Jahren 2019 und 2020 verschiedene Stakeholdergruppen befragt, Gespräche mit zuständigen Fach- und Führungskräften im Unternehmen geführt und ein Wesentlichkeitsworkshop unter Teilnahme des Vorstands durchgeführt.

So konnten wir Erkenntnisse darüber erlangen, welche Nachhaltigkeitsfragen für die Stakeholder relevant sind und welche strategischen und operativen Themen besonders beachtet werden müssen.

Befragt wurden insgesamt 2.115 Personen, darunter Mitarbeiter, das Management, der Vorstand, Händler, Lieferanten, Kunden, Investoren sowie die allgemeine Öffentlichkeit. Wir haben unsere Stakeholder gebeten, innerhalb von acht Kategorien die für sie wichtigsten Nachhaltigkeitsaspekte zu wählen. Diese acht Kategorien umfassen ökonomische Belange, RATIONAL-Produkte, Produktion/Logistik, Kundenbelange, soziale/gesellschaftliche Belange, Mitarbeiterbelange, Unternehmenskultur und Compliance.

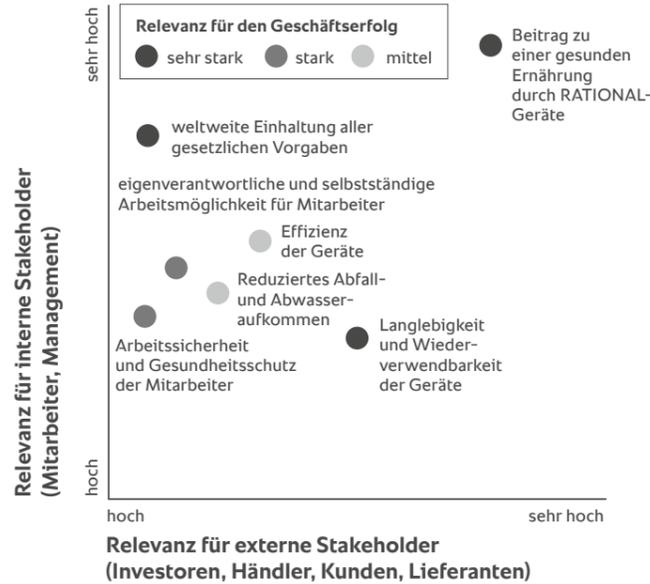
„In der heutigen Zeit hat ein Unternehmen ein Existenzrecht, wenn es seine Aufgabe erfüllt. Diese Aufgabe besteht darin, den Kunden Nutzen zu bieten. Die Qualität dieses Nutzens entscheidet über Erfolg oder Misserfolg.“

Siegfried Meister, Unternehmensgründer  
RATIONAL AG (1938 – 2017)

Zusätzlich haben wir den Vorstand und einen ausgewählten Personenkreis innerhalb des Unternehmens zu deren Einschätzung hinsichtlich des Einflusses dieser Nachhaltigkeitsaspekte auf den Geschäftserfolg befragt. Die Befragten konnten innerhalb dieser acht Kategorien denjenigen Aspekt auswählen, der aus ihrer Sicht als am wesentlichsten für den Geschäftsverlauf, das Geschäftsergebnis und die Lage der Gesellschaft ist. So konnten wir jene Themen identifizieren, die einen wesentlichen Einfluss auf Nachhaltigkeitsaspekte sowie auf das Geschäftsergebnis und die Lage der Gesellschaft haben.

Die Auswertung der wesentlichen Themen sind in der nachfolgenden Wesentlichkeitsmatrix abgebildet. Als wesentlich erachten wir bei der Auswertung jene Handlungsfelder, die innerhalb einer der Kategorien hinsichtlich Wesentlichkeit für den nichtfinanziellen Aspekt und der Auswirkung dieses Aspekts auf den Geschäftsverlauf, das Geschäftsergebnis und die Lage der Gesellschaft als am wichtigsten eingestuft wurden. Den Punkt „ökonomische Belange“ betrachten wir gesondert, da dieser als finanzieller Aspekt betrachtet werden kann.

In der folgenden Tabelle sind diese strategisch relevanten Handlungsfelder zusammengefasst und den jeweiligen Kapiteln dieses Berichts zugeordnet. Dabei werden einerseits die identifizierten Nachhaltigkeitsthemen den Belangen der nichtfinanziellen Erklärung nach zugeordnet, die von externen Wirtschaftsprüfern geprüft werden.



Themen, die keinem Belang zugeordnet sind, wurden nicht durch den Wirtschaftsprüfer geprüft, da sie nicht als wesentlich betrachtet werden und deshalb nicht im gesonderten nichtfinanziellen Konzernbericht enthalten sind. Einige Kapitel dieses Berichts orientieren sich an den 17 globalen Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) der Vereinten Nationen. Die identifizierten Nachhaltigkeitsaspekte tragen positiv zu den jeweiligen SDGs bei.

Wichtige Nachhaltigkeitsaspekte	Zuordnung zu den wesentlichen Belangen der nichtfinanziellen Erklärung (HGB)	Kapitelzuordnung „Einfach nachhaltig“ gesondert geprüfte Unterlagen	SDG
Wirtschaftliche Stabilität und zuverlässige Partner		1. Langfristiges stabiles Wachstum. RATIONAL als sicherer Partner	8
Effizienz der Geräte	Kundenbelange	2. Unser höchstes Gut. Der Kunde Vielfältige Effizienz durch unsere Geräte: Energie	7
Sicheres Arbeiten mit den Geräten			3
Gesunde Ernährung	Soziale Belange	3. Einfach Essen. Gesunde Ernährung durch schonendes Garen	3
Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit	Umweltbelange	4. Weniger ist mehr. Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit unserer Produkte	12
Reduziertes Abfall- und Abwasseraufkommen	Umweltbelange	5. Schonend für die Umwelt. Produktion und Logistik Trinkwasserverbrauch und Abfallaufkommen	6
Unternehmenskultur; Eigenverantwortliches und selbstständiges Arbeiten	Arbeitnehmerbelange	6. Unser Motor für nachhaltiges Handeln. Unsere Mitarbeiter Unternehmen im Unternehmen	8
Mitarbeiter: Arbeitssicherheit und Gesundheit	Arbeitnehmerbelange	Gesundheits- und Sicherheitsschutz der Mitarbeiter	
Weltweite Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben	Menschenrechte, Antikorruption	7. Eine Selbstverständlichkeit. Ethik und Gesetzestreue	16

**Unsere Strategie**

Für die Entwicklung unserer Nachhaltigkeitsstrategie bringen wir die Erwartungen unserer Stakeholder und die Vision von RATIONAL in Einklang. Die hier aufgezeigte Wesentlichkeitsmatrix zeigt jene Handlungsbereiche auf, denen aus externer und interner Sicht eine hohe Bedeutung beigemessen wird. Diese Handlungsbereiche stellen den inhaltlichen Kern unserer Nachhaltigkeitsstrategie dar. Die Ummünzung unserer Vision und der Erwartungen unserer Stakeholder in eine Strategie und in Tätigkeitsfelder gestaltet sich dabei folgendermaßen.

**1. Langfristiges, stabiles Wachstum.**

**RATIONAL als sicherer Partner.**

Damit ist das Unternehmen ein langfristig verlässlicher Partner für Händler, Lieferanten und Kunden und die RATIONAL-Aktie ein sicheres langfristiges Investment für Aktionäre. Um auch in Zukunft zu bestehen, entwickelt RATIONAL kontinuierlich bahnbrechende Innovationen.

**2. Unser höchstes Gut: Der Kunde.**

Effiziente Produkte: Unseren Kunden den höchstmöglichen Nutzen zu bieten, ist unser oberstes Unternehmensziel. Deshalb möchten wir unseren Kunden in den Küchen der Welt Geräte bieten die Zeit, Ressourcen und Platz sparen.

Ergonomie und Arbeitssicherheit für die Bediener unserer Geräte: Ein sicheres Arbeitsumfeld unserer Kunden ist uns ein besonderes Anliegen. Deshalb tun wir alles, um ergonomisches Arbeiten und eine sichere Bedienung der Geräte sicherzustellen.

**3. Einfach Essen. Gesunde Ernährung durch schonendes Garen.**

Gesunde Ernährung durch das Angebot von Gargeräten mit gesundheitsfördernden Garmethoden zu ermöglichen und zu fördern, ist ein wesentliches Element im Geschäftsmodell von RATIONAL.

**4. Weniger ist mehr. Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit unserer Produkte**

Die Ressourceneinsparung unserer Geräte hat bei uns oberste Priorität. Dementsprechend achten wir darauf, dass unsere Geräte so lange und intensiv wie nur möglich vom Kunden genutzt werden und deren Komponenten wiederverwertet werden können.

**5. Schonend für die Umwelt. Unsere Produktionsprozesse.**

Effiziente und umweltschonende Logistik- und Produktionsprozesse sind bei RATIONAL ein Selbstverständnis. Deshalb optimiert RATIONAL kontinuierlich den Verbrauch von Energie und Papier sowie das Aufkommen von Abfall, Abwasser und Emissionen innerhalb der Unternehmensabläufe.

**6. Der Motor unseres Handelns. Unsere Mitarbeiter.**

Unternehmer im Unternehmen: Besonders wichtig ist für uns eine Kultur, in der unsere Mitarbeiter selbstständig und eigenverantwortlich handeln. Deshalb ist es für uns ein großes Anliegen, unseren Mitarbeitern einen Raum zu schaffen, in dem sie sich selbst als Unternehmer im Unternehmen in ihrem Verantwortungsbereich wahrnehmen und dementsprechend handeln.

Die Aus- und Weiterbildung bei RATIONAL: Aus- und Weiterbildungsangebote sind notwendig, um die Produktivität im eigenen Unternehmen aufrecht zu erhalten und die Innovationsfähigkeit zu erhalten. Alle Mitarbeiter profitieren deshalb von kontinuierlichen Weiterbildungsmaßnahmen. Zusätzlich fördern wir Potenzialträger durch Nachwuchskräfteprogramme, duale Studienangebote und Ausbildungen.

Sichere und gesunde Arbeitsumgebung für alle Mitarbeiter: Zufriedene und motivierte Mitarbeiter sind essentiell für RATIONAL und seine Entwicklung. Deshalb bieten wir unseren Mitarbeitern eine sichere und gesundheitsschützende Arbeitsumgebung.

**7. Eine Selbstverständlichkeit. Ethik und Gesetzestreue.**

Die Achtung der Menschenrechte steht für RATIONAL außer Frage. Gesetzeskonformes Verhalten sowie die Bekämpfung von Korruption und Bestechlichkeit sind für RATIONAL eine Selbstverständlichkeit. Interne Verhaltensregeln sowie der BME-Verhaltenskodex zur Sicherstellung der Einhaltung weltweiter Gesetze und Menschenrechte in der Lieferkette sind hier wichtige Bausteine.



# Einfach nachhaltig

„Viele Unternehmen stellen schnelles Wachstum und kurzfristige Gewinnmaximierung in den Mittelpunkt ihres Handelns und richten ihre Organisation danach aus. Bei RATIONAL denken und handeln wir anders. Für uns sind finanzielle Kennzahlen lediglich die Gradmesser, inwieweit wir unsere unternehmerische Aufgabe erfüllt haben. Sie sind die Ergebnisse aus der richtigen Strategie und den richtigen Handlungen.“

Siegfried Meister, Unternehmensgründer  
RATIONAL AG (1938 – 2017)

## Langfristiges stabiles Wachstum. RATIONAL als sicherer Partner.



### SDG 8

Seit seiner Gründung wächst RATIONAL kontinuierlich und stabil. Damit trägt das Unternehmen zu mehr Wohlstand bei und bietet dabei sichere Arbeitsplätze unter guten Bedingungen. Durch die Entwicklung immer neuer Technologien und Innovationen ist RATIONAL auch für die Zukunft gewappnet.

Kunden und andere Geschäftspartner haben nicht zuletzt aufgrund dieser langfristigen Stabilität ein großes Vertrauen in RATIONAL.

Um unseren Kunden weiterhin den bestmöglichen Nutzen zu garantieren, forscht und entwickelt RATIONAL kontinuierlich an neuen Technologien und Innovationen. Damit sichern wir unsere Markt- und Technologieführerschaft und können uns jederzeit auf veränderte Kundenbedürfnisse einstellen.

Vorausschauendes und unternehmerisches Handeln bedeutet für RATIONAL, den Kundennutzen immer an erste Stelle zu setzen. Wir sind überzeugt davon, dass dies das Fundament unseres Erfolgs ist und wir aus diesem Grund seit unserer Gründung kontinuierlich, stabil und profitabel wachsen.

Wir sind der Meinung, dass nachhaltiges Wirtschaften nicht nur einen unternehmerischen Vorteil, sondern auch eine Grundsäule für breiten Wohlstand darstellt. Diese Art zu wirtschaften schafft dauerhaft Arbeitsplätze und Steuereinnahmen und ist somit Grundlage für einen leistungsfähigen Sozialstaat.

In den letzten 10 Jahren konnten wir durchschnittlich um 9% wachsen. 2019 erzielten wir Umsatzerlöse in Höhe von 844 Mio. Euro. Die weltweite Mitarbeiterzahl haben wir in den letzten 10 Jahren mehr als verdoppelt, Ende 2019 lag sie bei 2.258.

Für eine ausführliche Darlegung der geschäftlichen und finanziellen Entwicklung von RATIONAL verweisen wir hier auf den Geschäftsbericht 2019 ([https://www.rational-online.com/media/investor\\_relations/annual\\_reports/RATIONAL\\_Geschaeftsbericht\\_2019.pdf](https://www.rational-online.com/media/investor_relations/annual_reports/RATIONAL_Geschaeftsbericht_2019.pdf)).

Durch nachhaltiges Wachstum bieten wir unseren Mitarbeitern sichere Arbeitsplätze unter guten Bedingungen und sind ein langfristiger und zuverlässiger Geschäftspartner. Unsere

„Natürlich interessiert mich die Zukunft. Ich will schließlich den Rest meines Lebens darin verbringen.“

Mark Twain, amerikanischer Schriftsteller (1835-1910)

## Unser höchstes Gut. Der Kunde.

### Vielfältige Effizienz durch unsere Geräte

Für RATIONAL sind die Auswirkungen einer verantwortungsvollen Ressourcennutzung sowie der dadurch erzeugte Mehrwert beim Kunden von besonderer Bedeutung. Dabei ist entscheidend, dass unsere Kunden durch geringe Verbräuche die Umwelt schonen und mit jeder eingesparten Ressource auch finanziell profitieren. Mit dieser Vision vor Augen legen wir in unserer Forschung und Entwicklung neben der Garqualität besonderes Augenmerk auf die Effizienz unserer Gargeräte. Um effiziente Produkteigenschaften kontinuierlich zu verbessern, erhöhen wir laufend die personellen und finanziellen Kapazitäten in diesem Bereich. Aktuell arbeiten mehr als 170 Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung an der Verbesserung unserer Produkte und Dienstleistungen. Im Jahr 2019 haben wir rund 42 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. In den jeweiligen Forschungsprojekten werden konkrete Ressourceneinsparziele festgelegt. Diese werden regelmäßig in Projektberichten und in den Lenkungsausschusssitzungen unter Beteiligung des technischen Vorstands bewertet und überprüft.

#### Energie



#### SDG 7

Durch seine Produkte kann RATIONAL Energieeinsparungen gegenüber traditionellen Gargeräten und Vorgängergeräten aufweisen. So können Energieressourcen eingespart werden.

Der Nutzen und die Zufriedenheit unserer Kunden stehen immer an erster Stelle. Der Küchenalltag bringt normalerweise sehr hohe Energieverbräuche, starke Stromspitzen und somit finanzielle Aufwände für unsere Kunden mit sich. Durch unsere energieeffizienten Produkte können wir diese Aufwände stark verringern und tragen somit zur Zufriedenheit unserer Kunden bei.

<sup>1</sup> In Zusammenarbeit mit dem von SV Schweiz betriebenen Mitarbeiterrestaurant der ABB Schweiz AG in Dättwil - Baden

Auch achten unsere Kunden immer stärker auf ökologische Aspekte und auf ihr eigenes ressourcenschonendes Handeln. Durch den geringen Energieverbrauch unserer Produkte helfen wir ihnen zusätzlich, ihre eigenen ökologischen Ziele zu erreichen.

#### Signifikante Einsparungen von Energie und Wasser im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden

Wir möchten traditionelle Gargeräte mit hohem Energieverbrauch ersetzen und somit attraktiver für den Kunden werden. Dass wir dies schaffen, zeigt eine Studie der Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften<sup>1</sup> aus dem Jahr 2014. Diese hat die Energie- und Wassereinsparung beim Einsatz multifunktionaler Gargeräte im Vergleich zu traditioneller Garttechnologie wissenschaftlich untersucht. Im Rahmen der Studie wurden die Verbrauchswerte je produzierter Mahlzeit vor dem Umbau der Küche mit traditioneller Ausstattung und nach dem Umbau mit dem RATIONAL 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.

#### Kontinuierlich energieeffizient

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 noch kürzere Garzeiten.

#### Unsere moderne Vernetzungslösung ConnectedCooking

ConnectedCooking bietet zusätzlich Möglichkeiten, den Energieverbrauch während der Nutzung des Gerätes zu optimieren. Durch das Modul „View Energy Consumption“ können Nutzer von ConnectedCooking den Energieverbrauch während des Garens und zentral über mehrere Geräte überprüfen. Das ist besonders dann wirksam, wenn man gleichzeitig Geräte, die sich in verschiedenen Lokalisationen befinden, zentral steuern möchte.

Zusätzlich kann der Koch den Energieverbrauch schmälern, indem er innerhalb von ConnectedCooking zentral zur Verfügung gestellte Kochrezepte verwendet, die bei ihrer Herstellung wenig Energie benötigen.

Darüber hinaus werden durch die Möglichkeit der Fernwartung die Reisezeiten und – wege von Servicetechnikern reduziert und damit wertvolle Ressourcen eingespart. Hierfür wurden wir mit dem Umweltlabel „Grünes Band“ ausgezeichnet.

**Gesamtkonzept Küche**

Unser Ziel ist aber nicht nur auf unsere Geräte beschränkt. Denn wir sehen das große Ganze, nämlich die Optimierung der gesamten Küche. Betrachtet werden alle möglichen Aspekte - von Lüftungen, Klimatisierungen, Heizungen bis zu Platzeinsparungen.

Vor allem sind aber die Stromspitzen im Fokus. Stromspitzen sind kurzzeitig auftretende hohe Leistungsnachfragen im Stromnetz, die zusätzlich besonders kostenaufwändig sind. Durch eine effiziente Küchengestaltung – wie sie von RATIONAL teilweise schon praktiziert wird und in Zukunft noch weiter ausgebaut werden soll – wird die Stromnutzung soweit als möglich gleichverteilt sein. Somit entstehen auch im gesamten Stromnetz weniger intensive Nachfragen zu Spitzenzeiten (z.B. 00:00 Uhr bis 12:00 Uhr), Strom ist durch die Gleichverteilung günstiger und die Versorgungssicherheit mit Strom wird erhöht.

**Auszeichnung mit dem EnergyStar**

Als Ergebnis der hohen Energieeffizienz unserer Geräte sind rund 72% der 2019 verkauften Produkte aus dem Hause RATIONAL berechtigt, den US ENERGY STAR zu tragen<sup>2</sup>.

Der US ENERGY STAR ist das von der US-Regierung unterstützte Symbol für Energieeffizienz. Dabei wird der Energieverbrauch unserer Geräte durch ein unabhängiges Prüfungsinstitut ermittelt, von diesem Institut bei ENERGY STAR eingereicht und dann von ENERGY STAR überprüft, ob die anspruchsvollen Grenzwerte erfüllt sind.

<sup>2</sup> Das Label wird für eine Produktkategorie nur vergeben, wenn eine ausreichende Anzahl an Messwerten für Produkte von verschiedenen Herstellern in dieser Kategorie vorhanden ist. Für die restlichen RATIONAL-Gerätetypen und -größen gibt es keine ausreichende Anzahl an eingereichten Messwerten, sodass es in diesen Kategorien noch keinen ENERGY STAR geben kann.

**Wussten Sie schon ...?**  
Würde man die rund 140 Millionen täglich in unseren Geräten zubereiteten Speisen mit herkömmlichen Garmethoden zubereiten, schätzen wir den jährlichen Energieverbrauch für die Zubereitung auf mehr als 41 Millionen Megawattstunden. Mit RATIONAL-Geräten werden nur knapp 27 Millionen Megawattstunden Energie verbraucht, was einer Ersparnis von ungefähr einem Drittel entspricht.

**Rohware**

Durch die Zubereitung mit Dampf und durch deutlich kürzere Garzeiten in unseren Geräten lässt sich der Garverlust – Feuchtigkeit, die aus dem Fleisch austritt – von 10% bis zu 30% im Vergleich zu traditionellem Garen reduzieren. 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.

Auf Basis der geschätzten 140 Millionen in unseren Geräten täglich zubereiteten Speisen und unter Berücksichtigung der Annahmen in der folgenden Tabelle, können unsere Kunden weltweit rund 280 Tausend Tonnen Fleisch pro Jahr einsparen:

Garverlust im Vergleich zu herkömmlichen Gargeräten	
Essen pro Tag	140.000.000
Anteil Fleischgerichte weltweit an allen Speisen	40%
Rohware je Fleischgericht (kg)	0,16
Rohwareneinsatz Fleisch gesamt pro Tag (t)	8.960
Rohwareneinsatz Fleisch gesamt pro Jahr (6Tage/Woche) (t)	2.803.200
Ersparnis Rohware (konservative Berechnung)	10%
<b>Einsparung Rohware Fleisch pro Jahr (t)</b>	<b>280.320</b>

**CO<sub>2</sub>**

Rund 8,6 Millionen Tonnen beträgt die jährliche CO<sub>2</sub>-Einsparung durch den Einsatz unserer Technologien, resultierend aus reduziertem Energieverbrauch und geringerem Fleischeinsatz.

**Wasser**

Unsere Geräte sparen zudem sehr viel Trinkwasser ein. Die Wassereinsparungen resultieren aus dem Einsatz beider Geräte. Insgesamt konnten in einer Praxisstudie Wassereinsparungen von 53% durch die Nutzung unserer Geräte im Vergleich zu traditioneller Garttechnologie nachgewiesen werden. Auf Basis der Schätzung von bis zu 140 Millionen täglich zubereiteten Speisen ergibt sich damit eine Wassereinsparung gegenüber herkömmlichen Garmethoden von rund 63 Mrd. Litern Trinkwasser pro Jahr.

**Zeit**

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 Kochs, da die Technik auch ohne Koch arbeitet sowie ortsunabhängig kontrolliert und nachjustiert werden kann. Intelligente Garprofile und 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 oder es hebt automatisch die Nudeln aus dem kochenden Wasser.

Das SelfCookingCenter® verfügt über eine Funktion namens iLevelControl. Dank dieser Funktion können unterschiedliche Produkte ganz leicht gleichzeitig gegart werden. Man kann dabei unterschiedliche Produkte auf mehreren Schienen beschicken und das SelfCookingCenter® meldet, wann jedes davon fertig ist. So kann beispielsweise ein komplettes warmes Frühstück in einem SelfCookingCenter® zubereitet werden. Dies spart enorm viel Zeit für den Koch.

Aufgrund der schnellen Gar- und Reaktionszeiten beider Gerätetypen 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.

**Ergonomie und Arbeitssicherheit in der Profiküche**

Der Schutz der Gesundheit der Gerätenutzer ist ein großes Anliegen von RATIONAL. Das Arbeiten in den gewerblichen Küchen dieser Welt ist teilweise mit besonderen Risiken verbunden. So stellen Stress und Hektik, das Schleppen schwerer Lasten, der Umgang mit heißen Flüssigkeiten und der hohe Zeitdruck Köche immer wieder vor Herausforderungen.

In der untenstehenden Übersicht haben wir die aus unserer Sicht wichtigsten gesundheitlichen Risiken für Mitarbeiter in Profiküchen und die wesentlichen Gefahrenquellen aufgeführt.

Gesundheitliche Risiken	Gefahrenquellen									
	Hohe Wärmeabstrahlung	Heiße Flächen	Heißer Dampf	Arbeitshöhe – Überkopparbeiten	Giftstoffe in der Luft	Schwere Lasten	Heiße Flüssigkeiten	Hohe Luftfeuchtigkeit	Reinigungschemie	Stress
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					

**Reduzieren der Gefahr durch heiße Flüssigkeiten, Dampf und Flächen**

Das Küchenklima ist beim Kochen mit herkömmlicher Garttechnik heiß und feucht und damit sehr ungesund. 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 Tiegel-

boden beheizt und das Gerät wird aufgrund seiner hohen Gar- und Reaktionsgeschwindigkeit nur dann eingeschaltet, wenn es wirklich kochen muss. Beim VarioCookingCenter® bleibt zudem der Tiegelrand komplett kalt, so dass sich Nutzer nicht verbrennen können.

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 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 sowie 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.



„Gesundheit ist nicht alles,  
aber ohne Gesundheit ist alles nichts.“

Arthur Schopenhauer,  
deutscher Philosoph und Autor (1788-1860)

### Verbesserung von Reinigungsabläufen

Wie bei einer Haushaltsspülmaschine reinigen sich das SelfCookingCenter® und der CombiMaster® Plus automatisch mit Reinigungschemie in Tablettenform. Verätzungen der Augen, Atemwege und der Haut durch das Sprühen und den Umgang mit flüssiger Chemie, sowie der Transport von im Vergleich voluminöseren Flüssigreinigern können somit minimiert werden.

### Ergonomisches Arbeiten optimieren

Für die Arbeitssicherheit spielt die Höhe des obersten Geräteeinschubs eine entscheidende Rolle. RATIONAL hat hier einen richtungsweisenden Standard gesetzt. RATIONAL-Geräte sind seit vielen Jahren 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 sowie die Kippautomatik beim VarioCookingCenter® minimiert.

### Weniger Zeitdruck

Stress gilt allgemein als die Quelle vieler Leiden. Leistungsdruck, körperliche Belastung oder Zeitmangel können zu verschiedenen physischen und/oder psychischen Krankheiten führen. In Kapitel 2.1 „Vielfältige Effizienz durch unsere Geräte“ beschreiben wir, wie unsere Geräte zu einem stressfreieren Arbeitsalltag beitragen.

### Zertifizierung

Um die jederzeitige Sicherheit und den Gesundheitsschutz der Geräte sicherzustellen, lassen wir diese nach dem Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS) zertifizieren. Das heißt eine Produktprüfung und Fertigungsüberwachung durch eine unabhängige Prüf- und Zertifizierungsstelle wird durchgeführt.

## Kundenzufriedenheit

Ein wichtiger Hinweis für die Kundenzufriedenheit und das Interesse für unsere Produkte war bis zum Geschäftsjahr 2019 die Anzahl der Teilnehmer (teilnehmende Firmen) an unseren Produktdemonstrationen. In der Vergangenheit stellte die Anzahl der teilnehmenden Firmen an diesen Seminaren für uns einen wichtigen Frühindikator für die zukünftige Geschäftsentwicklung dar.

### Interesse an unseren Produkten und Dienstleistungen

Insgesamt konnten wir die Kundenzufriedenheit auf hohem Niveau halten. So hat im abgelaufenen Geschäftsjahr erneut eine Vielzahl bestehender und potenzieller Kunden die Vorteile unserer Produkte aus erster Hand erfahren und selbst ausprobiert.

Mit 1% weniger teilnehmenden Firmen an unseren Live-Seminaren haben wir die erwartete Steigerung jedoch deutlich verfehlt.

In etablierten Märkten, vor allem in Europa, haben Live-Seminare inzwischen weniger Gewicht, als dies in Märkten mit einem geringeren Bekanntheitsgrad der Technologien der Fall ist. Dementsprechend wird hier in vielen Ländern schwerpunktmäßig auf andere Vertriebs- und Kundenbindungsmaßnahmen zurückgegriffen und der Fokus nicht mehr so stark auf die Live-Seminare gerichtet. Vor allem Einweisungen und Betriebsbegleitungen beim Kunden gewinnen hier an Bedeutung. Darüber hinaus konnten in einigen Märkten offene Vertriebspositionen nicht so schnell wie erwartet besetzt werden.

### Kundenzufriedenheitsumfragen und Umsetzung von Verbesserungsvorschlägen

In Anbetracht der Vielfältigkeit der Vertriebs- und Kundenbindungsmaßnahmen ändern wir ab dem Geschäftsjahr 2020 die Kennzahl für die Kundenzufriedenheit. Zukünftig werden wir den globalen RATIONAL-Kundenzufriedenheitsindex als steuerungsrelevante Kennzahl heranziehen. Dieser Index orientiert sich am TRIM-Index des Meinungsforschungsinstituts Kantar. Er beinhaltet die Kriterien Leistung des Unternehmens und Präferenz des Kunden. Dieser Indexwert wird auf einer Skala von –50 bis 150 dargestellt.

Um sicherzustellen, dass wir die Bedürfnisse unserer Kunden richtig einschätzen, führen wir dafür regelmäßig breit aufgestellte Kundenumfragen mit Kantar durch, in der wir die Zufriedenheit, aber auch mögliche und nötige Verbesserungen abfragen.

Der in dieser Umfrage ermittelte sogenannte TRIM-Index misst vor allem die Stärke der Kundenbeziehung. RATIONAL erreichte im Mittel der letzten Kundenumfragen in insgesamt 14 Ländern einen Wert von durchschnittlich 97. Damit gehören wir zu den Top-10%-Unternehmen<sup>3</sup> der Kantar-Umfragen mit einem Indexwert von 93 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.

Der aktuelle Kundenzufriedenheitsindex bezieht Kundenumfragen aus den Jahren 2016 bis 2019 ein. Diese umfassen rund 2.500 RATIONAL-Combi-Dämpfer-Kunden aus 14 verschiedenen Märkten mit einem Umsatzanteil von 66% des Gesamtumsatzes.

In diesen sehr detaillierten Umfragen geben unsere Kunden Hinweise, wo wir aus ihrer Sicht noch besser werden können. Diese Kundenanregungen werden mit dem Vertriebsvorstand der RATIONAL AG diskutiert und von den jeweiligen Landesorganisationen implementiert.

In der Zwischenzeit wurden bereits einige Maßnahmen festgelegt. Um noch stärker auf die Kundenbedürfnisse einzugehen, wird nun beispielsweise in Spanien ein fokussierter Wissensaufbau durch Schulungen der Vertriebsmitarbeiter in spezifischen Kundensegmenten – wie Retail oder Catering – angestrebt. In Schweden folgt eine intensivere Betreuung der Kunden auch über den erstmaligen Kontakt hinaus sowie eine zusätzliche Begleitung während dem Kontakt mit dem Händler. Nach dem Kundenfeedback in Russland wird der Technische Service dort noch stärker auf die Anforderungen der Kunden eingehen. Dementsprechend sollen noch mehr Kundenbewertungen generiert werden, um die Bedürfnisse und Wünsche klarer zu identifizieren und anschließend im direkten Kontakt gemeinsam an kundenorientierten Lösungen zu arbeiten. Wenn zusätzlich der Behebungszeitraum von technischen Problemen länger als drei Tage dauert, wird auch hier sofort entsprechend gehandelt.

3 Im Vergleich zu anderen Industrie- und Service-B2B-Unternehmen weltweit

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“

Winston Churchill, ehemaliger britischer Premierminister (1874-1965)

## Einfach Essen. Gesunde Ernährung durch schonendes Garen.



### SDG 3

Die optimale Garqualität unserer Produkte sorgt für eine gesunde Ernährung durch mehr Nährstoffe, weniger Schadstoffe und einen höheren Genuss. Außerdem sichern die Geräte hohe Hygienestandards und vermeiden so die Verbreitung von Krankheitserregern.

Aufgrund der hohen Bedeutung dieses Themas arbeiten unsere Ernährungsexperten in enger Abstimmung mit dem Vorstand kontinuierlich an Verbesserungen und Weiterentwicklungen der produzierten Speisen. Gemäß unseren Schätzungen sind 95% der aktuell im Einsatz befindlichen RATIONAL-Geräte Combi-Dämpfer. 2019 waren mehr als 90% aller verkauften Geräte Combi-Dämpfer. Die folgenden Aussagen beziehen sich deshalb auf die Combi-Dämpfer-Technologie.

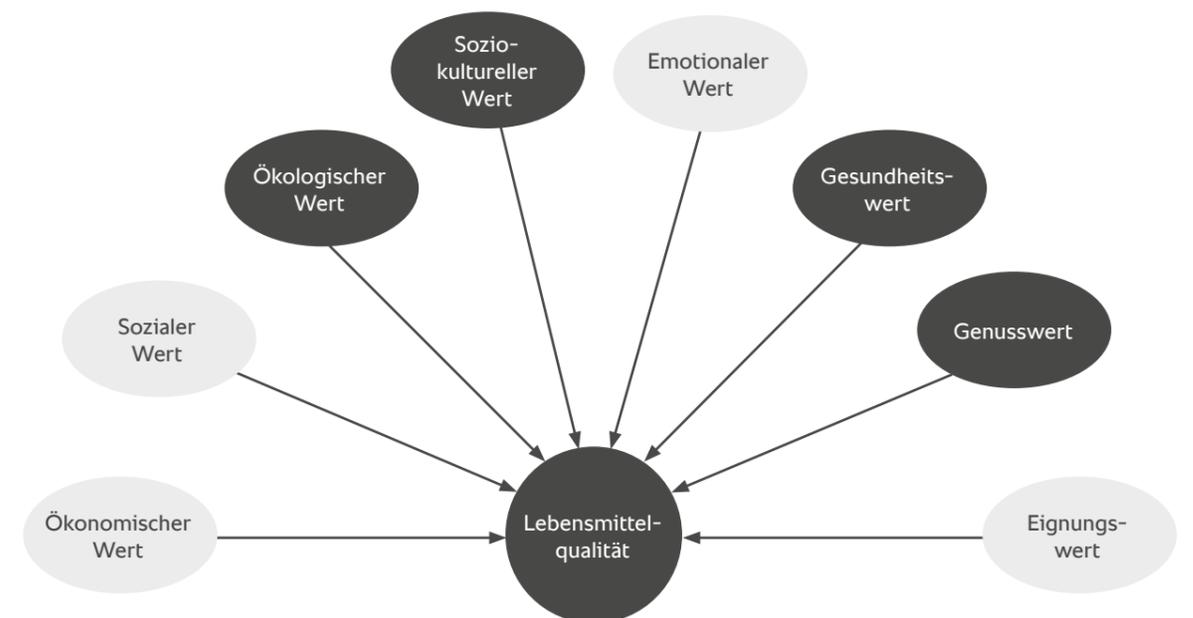
Aufgabe von RATIONAL ist es, den Menschen eine gesunde und qualitativ hochwertige Ernährung durch unsere Art des Kochens zu bieten. Dabei bedeutet eine gesunde Ernährung nicht nur die Versorgung mit wichtigen Nährstoffen. Vielmehr ist Essen auch mit Genuss und Wohlbefinden verbunden.

### Genusswert

Der Genuss beim Verzehr von Speisen spielt bei der Beurteilung von Lebensmittelqualität eine nicht zu unterschätzende Rolle. Ob ein Gericht als genießbar und sensorisch hochwertig wahrgenommen wird, hängt dabei vom Aussehen, den erzeugten Geräuschen beim Essen - wie beispielsweise eine knusprige Bratenkruste -, dem Geschmack, dem Mundgefühl und dem Geruch ab.

In der Literatur werden acht Dimensionen der Lebensmittelqualität definiert (siehe Abbildung). Mit unseren Geräten können wir vier Dimensionen abdecken und leisten somit einen beachtlichen Beitrag zu einer erhöhten Lebensqualität. Diese umfassen den soziokulturellen, den Gesundheits-, den Genuss- und den ökologischen Wert.

Wenn diese Aspekte als positiv wahrgenommen werden, hat dies einen enormen Einfluss auf die Qualität der Lebensmittel.



Deshalb arbeiten bei RATIONAL geschulte Mitarbeiter, die bei der Entwicklung neuer Gerätegenerationen allein dafür zuständig sind, die Sensorik und den Genuss der in den Geräten entwickelten Speisen festzustellen. Dabei haben wir beispielsweise vielfältige Tests zur Sensorik in Zusammenarbeit mit unseren Vertriebsköchen aus unterschiedlichsten Ländern vorgenommen. So haben wir in Shanghai ein eigenes Anwendungszentrum gegründet, das sich spezifisch um die Garanforderungen in China kümmert.

Dementsprechend steigern wir messbar die Schmackhaftigkeit, die Qualität der Sensorik der Speisen und damit den Genusswert mit jeder Gerätegeneration.

Mit der RATIONAL-Sensorikmethode, die Speisen anhand von Aussehen, den erzeugten Geräuschen beim Essen, dem Geschmack, dem Mundgefühl und dem Geruch bemisst, kann Speisenqualität auf einer Skala mit 100 Prozentpunkten quantifiziert werden. Dabei wird das erzielte Garergebnis anhand einer Vielzahl von Eigenschaften mit den jeweiligen Erwartungen des Kunden verglichen. Mit unseren bisherigen Produkten konnten wir somit eine Speisenqualität von 79 Prozentpunkten erreichen. Somit kommt das Garergebnis sehr nah an die Wunschvorstellung des Kunden heran.

#### Gesundheitswert

Die wichtigste Aufgabe der Ernährung ist die Versorgung des menschlichen Körpers mit Nährstoffen. 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. Zusätzlich erlaubt das Dämpfen eine Zubereitung von Speisen mit deutlich weniger Fett.

#### > 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 vergli-

chenen 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.

Durch unsere Vernetzungslösung ConnectedCooking können wir eine Standardisierung des Kochens auf allen verbundenen Geräten ermöglichen. Innerhalb des neuen Rezeptmanagements können Anwender eigene Rezepte in die global zugängliche Datenbank einstellen oder sich von anderen Rezepten inspirieren lassen. Wenn Rezepte von RATIONAL verifiziert wurden, kann sich der Nutzer auf eine besonders hohe Qualität der Speisen verlassen.

In Zukunft ermöglichen wir unseren vernetzten Kunden bei Bedarf einen privaten Bereich, in dem sie eigene Rezepte einfügen können. Diese sind dann hinterlegt mit Nährstoffen, Allergenen und Inhaltsstoffen, so dass ConnectedCooking immer berechnen kann, wie nahrhaft ein gesamtes Gericht ist. Anwender können sich so ganz genau auf die Bedürfnisse ihrer Gäste einstellen.

#### > Weniger Fett

Im Combi-Dämpfer werden Lebensmittel fettarm mit Wasserdampf und Heißluft gegart. Das CombiFry®-System von RATIONAL ermöglicht die Produktion frittierter 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-Garpfade 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. Im Wasser enthaltene Schadstoffe können deshalb nicht in den Garraum und auf Speisen gelangen.

#### > Hohe Hygienestandards

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.

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. Mit Hilfe unseres Kerntemperaturfühlers, der die Kerntemperatur des Fleisches während des Garens misst und dokumentiert, kann diese Regel angewandt werden.

Dabei zielt die Reinigungsintelligenz CareControl auf hohe Hygienestandards ab. 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.

Verschiedene Newsletter sowie Meldungen des Robert-Koch-Instituts versorgen unsere Labors zusätzlich mit aktu-

ellen Informationen. Die bestmöglichen Lösungen zum Abtöten von Bakterien und Viren durch Garen werden dann in unsere Garprofile integriert.

In Zukunft möchten wir durch ConnectedCooking außerdem alle Gar- und Temperaturverläufe transparent darstellen. Mit Hilfe des „Task Management Tools“ werden dem Anwender vom Wareneingang bis zum Warenausgang die hygiene-kritischsten Schritte per Smartphone angezeigt. Um eine einwandfreie Hygienekette zu garantieren, muss beispielsweise der Wareneingang korrekt dokumentiert werden, der Lieferschein muss entgegengenommen, die Ware kann fotografiert und die richtige Lagerung der Ware im Kühlhaus kann nachverfolgt werden. Zusätzlich kann der Anwender extra Temperatursensoren außerhalb und innerhalb der Lebensmittel, die sich noch nicht im RATIONAL-Gerät befinden, anbringen. So können vor allem hygiene-kritische Lebensmittel wie Fleisch immer korrekt nachverfolgt werden.

#### Soziokultureller Wert

Essen ist identitätsstiftend. Denn mit Essen verbinden wir Heimat und vertraute Rituale. Dabei hat jede Kultur, geprägt durch Geschichte und Lebensstil, ihre ganz eigenen Essgewohnheiten- und Atmosphären. Das ist uns bei RATIONAL bewusst. Deshalb ist es von immenser Bedeutung, dass wir so viele Essgewohnheiten wie möglich bei der Entwicklung unserer Geräte mit einbeziehen.

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 in rund 120 Ländern zubereiten. Die Speisen entsprechen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Geräusch, Aussehen und Textur zunehmend den kulturellen sowie persönlichen kulinarischen Erwartungen in immer mehr Ländern.

#### Ökologischer Wert

Bei der Entwicklung unserer Produkte achten wir stark darauf, dass die Geräte so effizient wie möglich arbeiten. So sparen unsere Geräte bei der Zubereitung von Speisen Energie, Wasser, Reinigungschemie, Rohware, Zeit und CO<sub>2</sub>. Dieser Aspekt wird im Detail im Kapitel „Vielfältige Effizienz unserer Geräte“ behandelt.



Interview

## Unsere RATIONAL- Restaurants: gesund, lecker, schonend

Der Besuch unserer Betriebsrestaurants ist für jeden Mitarbeiter am Standort Landsberg am Lech ein tägliches Highlight. Die mit RATIONAL-Geräten zubereiteten Speisen schmecken köstlich, es gibt jede Woche eine große Auswahl an Speisen und die Köche des Betriebsrestaurants sind immer ausgesprochen gut gelaunt.

Das liegt mit Sicherheit an der professionellen und kollegialen Art und Weise wie unsere Restaurants organisiert sind: es wird auf saisonale, regionale und gesunde Lebensmittel geachtet. Zu den Lieferanten wird - wenn möglich - eine persönliche Partnerschaft aufgebaut. Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen, wie Abfälle oder Verpackungen, wird in den täglichen Betrieb scheinbar mühelos integriert.

Wie der Leiter der RATIONAL-Restaurants, Andreas Deyerler, all dies mit seinem Team umsetzt, hat er uns erklärt:

### Herr Deyerler, worauf wird in Ihrem Team bei der Auswahl der Speisen geachtet?

Hr. Deyerler: Wir achten auf eine größtmögliche Auswahl und Varianz an Lebensmitteln und Gerichten sowie eine nähr-

stoffschonende Zubereitung. Wir versuchen den Mitarbeitern stets nährstoffschonende, fettarme Gerichte anzubieten. Außerdem bereiten wir immer wieder Ernährungsthemen - in Form von Workshops oder schriftlichen Informationen im Betriebsrestaurant - für die Mitarbeiter auf.

### Welche Rolle spielt bei Ihnen die Regionalität und Saisonalität der verwendeten Lebensmittel?

Hr. Deyerler: Eine Große! Die regionale Herkunft unserer frischen und unvorbereiteten Lebensmittel sorgt für kurze Transportwege und schont somit direkt unsere Umwelt.

### Und was bedeutet das dann konkret?

Hr. Deyerler: Unser Ziel ist es, hauptsächlich mit Partnern zusammen zu arbeiten, die sich im Umkreis von 100 km befinden. Je kürzer desto frischer, stets in Abwägung von Verfügbarkeit und Qualität. Die Qualität ist für uns natürlich besonders wichtig, weil wir damit unsere Gäste begeistern. Viele unserer Produkte stammen daher unmittelbar aus der Region um Landsberg oder aus Bodenseenähe, Vorarlberg oder Tirol. Aus Südtirol beziehen wir beispielsweise Obst und Gemüse, aus Frankreich zum Teil Geflügel oder Käse.

Zusätzlich zur Regionalität achten wir aber auch auf langfristige, zuverlässige und direkte Partnerschaften. So stärken wir unter anderem sehr kleine Produzenten, Hersteller und Familienunternehmen in der Region. Der persönliche Kontakt auf Augenhöhe und die gegenseitige Wertschätzung sind hier unerlässlich. Wir bezahlen unseren Lieferanten faire Preise und fordern dafür exzellente Qualität. Dabei ist uns vor allem ein direkter Handel mit den Familienbetrieben wichtig.

### Wird vor allem bei Fleisch und Milchprodukten auf deren Herkunft geachtet?

Hr. Deyerler: Auch bei Fleisch und Milchprodukten zählt für uns die Regionalität. Außerdem haben die Metzgereien, mit denen wir zusammenarbeiten, alle ein Statement gegen Intensivtierhaltung, gegen Medikamenteneinsatz und für Tierwohl unterschrieben. Unsere Milchprodukte stammen von der Biomolkerei Andechs & Berchtesgadener Land.

### Sie bieten ja auch regelmäßig Workshops und Kochkurse an. Welche Inhalte werden hierbei vermittelt?

Hr. Deyerler: Wir möchten dabei vor allem Wissen zu gesundem Kochen mit frischen und regionalen Zutaten weitergeben. Wie kocht man zucker- und salzreduziert oder was bedeuten die Inhaltsstoffe auf einem Etikett. 2020 bieten wir

beispielsweise Kurse wie „Grüne Küche – Planeten gesund essen“ oder auch „Fleisch und Räuchern“ an.

### Erhalten denn auch Ihre Mitarbeiter des Betriebsrestaurants Schulungen?

Hr. Deyerler: Ja, unsere Köche werden in ihrem Bereich regelmäßig geschult. Als Basis dienen diverse Aus- und Weiterbildungsangebote, die unsere Mitarbeiter auch aktiv einfordern. Darüber hinaus bieten wir fachspezifische RATIONAL-Geräteschulungen und Anwendungstrainings an. Außerdem bieten wir unseren Köchen auch immer wieder gemeinsame Ausflüge zu unseren regionalen Partnern an. Alle unsere Köche sind beispielsweise mindestens einmal bei unseren Metzgern vor Ort um zu sehen, wo unser Fleisch herkommt. Auch Exkursionen zum Spargelbauer oder zur Fischzucht direkt am Ammersee stehen immer wieder an.

### Herr Deyerler, haben Sie denn auch Aktionen eingeleitet um den Verpackungsmüll rund um das Betriebsrestaurant zu vermeiden?

Hr. Deyerler: Ja, vor allem bei unseren Lieferanten und bei der Verpackung von Speisen für unsere Gäste. 2018 haben wir beispielsweise mit all unseren Metzgereien und Gemüselieferanten ein eigenes Pfand- und Mehrwegsystem für die Verpackungen eingeführt. Ein Großteil unserer Produkte wird seitdem in Mehrwegkisten geliefert. In den Restaurants selbst sind alle Servietten und Tischläufer komplett kompostierbar. Um die Verpackungen bei unseren Gästen zu verringern, wurden alle Papier- und Plastiktüten, To-Go Becher für Kaffee und Einwegschalen für Obstsalat eingestellt. Anstelle des Einwegverpackungsmaterials stellen wir inzwischen nur noch kompostierbare und ressourcenschonende Verpackungsmaterialien in Form von Zuckerrohr oder Palmblatt zur Verfügung. Zukünftig planen wir aber den Verkauf von Einweg-Mitnahmeschalen in den Betriebsrestaurants komplett einzustellen. Die Mitarbeiter können dann eigene Mehrwegdosen mitbringen, die im Betriebsrestaurant befüllt werden. Hier findet zur Hygiene natürlich ein regelmäßiger Austausch anhand von Tipps und Hinweisen zur gesetzeskonformen Umsetzung von Richtlinien mit dem Landratsamt Landsberg statt.

### Gibt es auch Maßnahmen um Speiseabfälle zu verringern?

Hr. Deyerler: Ja, auch hier haben wir einiges unternommen. Um Speisereste zu minimieren, haben wir die Portionsgrößen verkleinert. Wenn der Hunger dann doch einmal größer ist, bieten wir den Gästen die kostenlose Möglichkeit des Nachschlags an. Außerdem wird jede Speise für jeden

## Zahlen, Daten, Fakten rund um unsere Restaurants

Täglich produzierte Speisen	bis zu 600
Tägliche Gäste (Brotzeit / Lunch / Nachmittag / Abendessen)	bis zu 1.000
Anzahl Lieferanten	ca. 30

Gast individuell angerichtet – kein Teller wird vorab zubereitet. So muss keine vorbereitete Speise weggeworfen werden. Wenn dann doch noch etwas übrigbleiben sollte, finden sich die Speisen entweder am nächsten Tag im umfassenden Salatbuffet wieder oder die Mitarbeiter nehmen die Lebensmittel am Nachmittag mit nach Hause. Entstandene Küchenabfälle und Speisemüll werden an eine Biogasanlage in der nahen Umgebung gebracht.

Auch unsere wöchentliche Speisekarte wird nicht isoliert betrachtet. Das heißt die Speisekarte wird in mehreren Wochen gemeinsam mit den Veranstaltungen am Standort Landsberg betrachtet um Überproduziertes weiter verwenden zu können. Grundsätzlich wird aber bereits beim Einkauf der Lebensmittel und deren Vorbereitung auf eine schonende Verwendung geachtet. Synergien helfen uns, hier alle relevanten Ressourcen zu sparen.

### Ist effizientes und sicheres Arbeiten in den Küchen – vor allem im hektischen Alltag – möglich?

Hr. Deyerler: Ja, durchaus. In der Küche ist es auch während der Produktion selten hektisch, laut oder unordentlich. Die RATIONAL-Geräte geben unseren Köchen Sicherheit. Maximale Beladungsmengen werden eingehalten, das Tragen von schweren Töpfen und andere Gefahrenquellen entfallen.

### Wie geht es weiter? Was gibt es neues in Zukunft?

Hr. Deyerler: Für uns beschreibt unser emotionales Zielbild „Das Verpflegungskonzept 2020+“ unsere Ausrichtung und auch Motivation für die Zukunft. Dabei stehen die Themen Nachhaltigkeit und Vertrauen, Qualitäts- und Quantitätssicherung, Agilität, Gesundheit, Digitalisierung und der stetige Dialog auch zukünftig auf dem Plan. Dabei liegt der Fokus vor allem immer auf dem höchstmöglichen Nutzen unserer Gäste und Kunden. Wir möchten beispielsweise weiterhin für eine gesunde Ernährung unserer Gäste in den Betriebsrestaurants sorgen, langfristige, faire Kooperationen beibehalten und Organisationen wie die Tafel und Wärmestube in Augsburg oder United Against Waste unterstützen.



„Nur nicht überall das tötende Wort 'Es geht nicht' aussprechen!“

Werner von Siemens, deutscher Erfinder und Industrieller (1816-1892)

## Weniger ist mehr. Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit unserer Produkte.



### SDG 12

RATIONAL-Produkte sind auf eine sehr lange Lebensdauer ausgerichtet. Am Ende der Laufzeit können die Geräte durch die hohe Wiederverwertbarkeit der Komponenten recycelt werden. Unnötige Materialverschwendung vermeiden wir damit gezielt.

Gemäß unseren Schätzungen sind 95% der aktuell im Einsatz befindlichen RATIONAL-Geräte Combi-Dämpfer. 2019 waren mehr als 90% aller verkauften Geräte Combi-Dämpfer. Die folgenden Aussagen beziehen sich deshalb auf die Combi-Dämpfer-Technologie.

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 möchten wir durch eine lange Lebensdauer unserer Geräte sicherstellen. Denn unser Ziel ist es nicht, schnellen Gewinn durch kurzlebige Produkte zu erzielen. Uns ist es wichtig, dass unsere Kunden die qualitativ hochwertigen Geräte so lange wie möglich nutzen können.

Deshalb möchte RATIONAL seinen Kunden Geräte bieten, auf die lange Zeit Verlass ist. Bereits in der Produktentwicklung werden die Geräte für eine Mindestlebensdauer von zehn Jahren ausgelegt – auch unter extremer Belastung.

Dafür werden die Ansprüche an die Langlebigkeit des Produktes detailliert heruntergebrochen. Anschließend folgt die Ausarbeitung der dafür notwendigen technischen Lösung. So können Einzelteile – wie beispielsweise eine Pumpe – dauerabgesichert werden.

Schlussendlich werden unsere Geräte und deren Einzelteile intensiven Dauerläufen unterzogen. Diese internen Langzeittests können die Langlebigkeit dann auch in letzter Instanz sicherstellen.

Sollte jedoch einmal eine Komponente oder ein Teil des Geräts ausfallen, ist es uns wichtig, dieses schnell nachzuliefern. Der Kunde kann somit das ursprüngliche Gerät mit neuen Komponenten weiternutzen. Aus diesem Grund garantieren wir dem Kunden die Verfügbarkeit auch von Geräten, die nicht mehr produziert werden.

Mit Serviceteilen aus Geräten, die nur bis 2004 produziert wurden, wurde im Jahr 2019 ein Umsatz von 5,5 Mio. EUR erzielt (2018: 6,3 Mio. EUR; 2017: 7,2 Mio. EUR). Dies bestätigt, dass viele unserer Geräte auch nach mindestens 15 Jahren noch in Verwendung sind.

Am Ende der langen Laufzeit unserer Geräte sollen diese aber dann nicht einfach weggeworfen werden, denn die Komponenten unsere Geräte sind zu einem hohen Anteil wiederverwertbar. Bisher ist diese Wiederverwertbarkeit noch nicht in unseren Zielen verankert. Da uns und unseren Kunden Müllvermeidung und Wiederverwendung allerdings wichtig sind, planen wir dies als formuliertes „Ziel“, zukünftig bereits in die Entwicklungsprojekte aufzunehmen. Das stellt sicher, dass auch zukünftige Gerätegenerationen zu einem hohen Grad wiederverwertet werden können.

Durch eine hohe Wiederverwertbarkeit können die Teile zurück in den Produktkreislauf gehen, Ressourcen werden geschont und so wenig Müll wie möglich wird produziert. Zudem haben unsere Kunden die Möglichkeit, die Geräte nach einer langen Lebensdauer zu recyceln und von einem hohen Schrottwert von Edelstahl oder Elektronikkomponenten zu profitieren. Auf Kundenwunsch holen wir Altgeräte auch ab und führen sie in den Wertstoffkreislauf zurück.

Heute kann ein Großteil aller verbauten Materialien 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 %)	2018		2019	
	2018	2019	2018	2019
Edelstahl	75	75	75	75
Glas	9	9	9	9
Elektrik	6	6	6	6
Isolierung	5	5	5	5
Kunststoff	4	4	4	4
Elektronik	1	1	1	1

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

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

## Schonend für die Umwelt. Produktion und Logistik.

### Ressourcenschonende Produktionsprozesse

Gemäß unseren Schätzungen sind 95% der aktuell im Einsatz befindlichen RATIONAL-Geräte Combi-Dämpfer. 2019 waren mehr als 90% aller verkauften Geräte Combi-Dämpfer. Die folgenden Aussagen beziehen sich deshalb auf den Produktionsstandort unserer Combi-Dämpfer Landsberg am Lech.

Als nachhaltig orientiertes Unternehmen beziehen wir ökologische Aspekte soweit wie möglich in alle unternehmerischen Entscheidungen ein. 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.

Wir unterhalten ein nach ISO 14001 zertifiziertes Umweltmanagementsystem sowie ein nach ISO 50001 zertifiziertes Energiemanagementsystem und setzen uns jedes Jahr Ziele bezüglich der Reduzierung des Abfallaufkommens sowie des Ressourcen-, Wasser-, Energie- und Kraftstoffverbrauchs.

Die für das Jahr 2019 gesetzten quantitativen Ziele sahen vor, den Verbrauch entsprechend der Tabelle zu reduzieren. Hierbei ist zu beachten, dass es sich meist um den relativen Verbrauch je Gerät, je qm Geschossfläche oder gefahrenen Kilometer handelt.

#### Ressourcenverbrauch – Einsparziele 2019

	je prod. Gerät	je m <sup>2</sup> Geschossfläche	je gefahrenen km
Wasser	-1%		
Energie	-1%	-1%	
Kraftstoff			-1%
Pappe/Papier	-1%		

#### Trinkwasserverbrauch



#### SDG 6

Durch unsere Wassereinsparziele versuchen wir kontinuierlich, unseren Wasserverbrauch spezifisch zu verringern.

Wir achten kontinuierlich darauf, unseren Wasserverbrauch so gering wie möglich zu halten. Dabei werden unsere Trinkwassernetze regelmäßig auf Leckagen – Löcher oder Undichtigkeit, durch die Flüssigkeiten unerwünscht austreten können – überprüft.

Im Jahr 2019 war das Ziel, pro produziertem Gerät 1% Wasser einzusparen. Dieses Ziel konnten wir 2019 nicht erreichen. Das liegt unter anderem an den umfangreichen Baumaßnahmen die 2019 am Standort Landsberg stattfanden.

Der Wasserbedarf unserer Produktionsprozesse ist sehr gering. Anfallendes verunreinigtes Abwasser 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 sowie Abwassereinleitung sind keine geschützten Gewässer betroffen. Das gesamte Brauchwasser wird von den Stadtwerken Landsberg bezogen. Wir betreiben mittlerweile vier Brunnenanlagen zur Nutzung von Erdwärme.

#### Wasserverbrauch

Je produziertes Gerät	2018	2019	Veränderung in %
Wasserverbrauch in Liter	200	227	+ 14

**Abfallaufkommen**

Unser Ziel ist es, Abfall zu reduzieren sowie umweltfreundlich, sortenrein und gemäß den gesetzlichen Vorgaben zu entsorgen. Entsprechend der hohen gesetzlichen Standards und den Empfehlungen unserer Abfallentsorgungsunternehmen wird der Abfall recycelt oder energetisch verwertet. Die geringen Mengen an Gefahrstoffen werden gemäß dem Kreislaufwirtschaftsgesetz durch einen Fachbetrieb entsorgt. Die Einhaltung der Normen, Gesetze und Richtlinien wird in internen Audits laufend überprüft und jährlich durch externe Prüfer (DEKRA) auditiert.

**Gefährliche Abfälle**

Die als gefährlich eingestuften Abfallarten in unseren Produktionsprozessen entsprechen insgesamt 2.514 kg für das Jahr 2019.

**Gefährliche Abfälle, entsorgt**

in kg	2018	2019	Veränderung in %
Gefährliche Abfälle gesamt	2.228	2.514	+13
davon Elektropolierschlamm	116	91	- 22
davon Basen	186	703	+278

Der hohe Anteil der basischen Stoffe ist auf Reinigertabs zurückzuführen, die wir 2019 in großen Mengen aufgrund eines Transportschadens entsorgen mussten.

Elektropolierschlamm ist das Abfallprodukt eines Produktionsprozesses. Die Anlage zur Aufbereitung des anfallenden Abwassers wird wiederkehrend gewartet. Der Prozess wird monatlich überwacht und es erfolgen externe Prüfungen.

Im Jahr 2015 haben wir bei der Produktion eines Großteils der Gerätetypen auf eine verbesserte Schweißtechnik umgestellt. Der daraus resultierende geringere Bedarf an Elektropolituren hat das Elektropolierschlamm-Aufkommen seitdem durchgehend reduziert. Gemäß Ökobilanz beträgt die Reduktion des Elektropolierschlammes 26,6% bezogen auf das Abfallaufkommen 2019 (91 kg) gegenüber 2015 (124 kg). Mittelfristig werden wir die Schweißverfahren für die meisten Gerätetypen umstellen, sodass nochmals signifikant weniger Elektropolierschlamm anfallen wird. Dabei wird

das neue Schweißverfahren bereits bei allen Gerätetypen angewandt, außer bei Standgeräten.

**Nicht gefährliche Abfälle**

Die als nicht gefährlich eingestuften Abfälle werden teilweise wiederverwertet, teilweise entsorgt. Die wiederverwertbaren Materialien (Edelstahl, Mischschrott, Papier/Pappe, Glas) geben wir an spezialisierte Verwertungsunternehmen weiter. Für diese sortenrein getrennten Wertstoffe erhalten wir eine Vergütung durch die Entsorgungsunternehmen.

Holz- und Gewerbeabfälle, Bauschutt und ein Teil der Speiseabfälle werden von zertifizierten Entsorgungsunternehmen übernommen. Ein Teil der Speiseabfälle wird einer thermischen Verwertung zugeführt. Gewerbeabfälle werden durch die von RATIONAL beauftragten Entsorgungsbetriebe geeigneten Sortieranlagen zugeführt, um Teile dieser Abfälle weiter verwerten zu können.

**Nicht gefährliche Abfälle**

in t	2018	2019	Veränderung in %
Nicht gefährliche Abfälle gesamt	1.467	1.602	+ 9
davon wiederverwertet	1.169	1.286	+10
davon entsorgt	298	316	+ 6

**Papiereinsatz**

Der Papierverbrauch am Standort Landsberg ist im Jahr 2019 im Vergleich zum Vorjahr um 9% von 720 auf 657 Gramm je produziertes Gerät gesunken. Der Verbrauch von Kopier- und Briefpapier konnte aufgrund zunehmender Digitalisierung reduziert werden. Zusätzlich nutzen wir für die Handbücher der Geräte Print-On-Demand, so dass nur bei tatsächlicher Bestellung immer in aktuellster Version gedruckt wird.

**Papierverbrauch (in Gramm)**

Je produziertes Gerät	2018	2019	Veränderung in %
Kopier- und Briefpapier	243	229	- 6
Handbücher für Geräte	478	428	- 10
Papierverbrauch gesamt	720	657	- 9

**Energie- und Kraftstoffverbrauch**



**SDG 7**

Durch unsere Energiesparziele versuchen wir kontinuierlich, unseren Energieverbrauch spezifisch zu verringern.

Der Energieverbrauch am Standort Landsberg und der Kraftstoffverbrauch der am Standort registrierten Fahrzeuge hat sich 2019 im Vergleich zum Vorjahr bei den wesentlich genutzten Energieträgern (Erdgas, Strom, Diesel- und Ottokraftstoff) wie folgt entwickelt:

**Direkter Energieverbrauch**

	2018	2019	Veränderung in %
Energieverbrauch (Gas, Strom) in MWh	12.048	12.663	+ 5
davon Erdgas (Mwh)	3.744	3.515	- 6%

**Energie**

Die auf mehrere Jahre ausgelegte Erweiterung der Montagefabrik hat die genutzte Bruttogrundfläche um 18.000 qm und damit um 30% vergrößert. Das Gebäude wurde in 2018 in Betrieb genommen. Aufgrund der nun ganzjährigen Stromversorgung stieg hierfür der Energieverbrauch.

Zusätzlich starteten im September 2019 die Bauarbeiten für die Erweiterung des Gebäudes für den weltweiten Versand. Dabei werden ca. 15.000 qm Bruttogeschossfläche geschaffen. Dementsprechend sind aufgrund der damit verbundenen Baumaßnahmen Mehrverbräuche an Strom zu verzeichnen. Um unsere Produktionsprozesse so effizient wie möglich zu gestalten, wurde ein zentrales Kälteverbundsystem zur Kühlung produktionstechnischer Anlagen eingeführt. Dieses wurde mit 2019 sowohl in der Montagehalle als auch im Blechbearbeitungsprozess eingeführt und erweitert. Da bisher relevante Anlagenbauteile durch energieintensive dezentrale

Kühlaggregate versorgt wurden, können damit verbundene Emissionen künftig reduziert werden

**Kraftstoff**

95% der Firmenfahrzeuge mit Verbrennungsmotor entsprechen der Euro-6-Norm. Seit dem Jahr 2018 setzen wir zudem für den innerbetrieblichen Personenverkehr vier Elektrofahrzeuge ein. Der starke Anstieg des spezifischen Kraftstoffverbrauchs je produziertes Gerät resultiert aus einem erhöhten Fahrzeugbestand von Vertriebsfahrzeugen, die einen vergleichsweise hohen Literverbrauch aufweisen. Diese Fahrzeuge gehörten bis Anfang 2019 zur FRIMA Deutschland GmbH und zählen nun - im Zuge der Zusammenführung der beiden Marken FRIMA und RATIONAL - zu dem Fahrzeugbestand der RATIONAL AG.

Damit erhöht sich der spezifische Verbrauch um 4% im Vergleich zum Vorjahr (2018: 2.284 Liter/Fahrzeug; 2019: 2.372 Liter/Fahrzeug). Dabei gilt ab dem Geschäftsjahr 2019 die Fahrleistung aller PKW und im Rahmen der ISO 14001 und 50001 die Kennzahl „Liter/100 km“.

**Emissionen**

Durch den Einsatz moderner Gebäudetechnik und der Optimierung unserer Produktionsprozesse halten wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen auf niedrigem Niveau. Seit 2010 haben wir den spezifischen CO<sub>2</sub>-Ausstoß um rund 28% reduziert.

**CO<sub>2</sub>-Ausstoß Standort Landsberg**

Je produziertes Gerät	2018	2019	Veränderung in %
CO <sub>2</sub> -Ausstoß in kg	74,2	78,0	+5

Aufgrund des höheren Energieverbrauchs sind jedoch seit 2018 auch die CO<sub>2</sub>-Emissionen proportional zum Mehrverbrauch von Strom und Kraftstoffen angestiegen. Dem folgend ist der Ausstoß je produziertes Gerät im Jahr 2019 um 5% angestiegen.

## Kundenorientierte Verpackungen

**SDG 12**  
Für die Verpackungen unserer Combi-Dämpfer verwenden wir soweit möglich wiederverwertbare oder umweltfreundliche Materialien.

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

Daneben steht für uns insbesondere die Vermeidung von Transportschäden durch geeignete Verpackungsmaterialien im Mittelpunkt. Das Verpackungsmaterial für unsere verschiedenen Produktgruppen teilt sich wie in der folgenden Tabelle dargestellt auf.

### Gesamtmenge Verpackungsmaterial RATIONAL-Gruppe 2019

in t	Holz	Pappe	Kunststoff	Folie
Geräte	568	10	32	1.195
Pflegeprodukte	19	610	115	91
Zubehör	337	2	3	244
Serviceteile	206	0	24	81
<b>Summe</b>	<b>1.131</b>	<b>622</b>	<b>173</b>	<b>1.611</b>
Anteil (in %)	32	18	5	45

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 oder Holz benötigt. 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 oder in Plastik-eimern 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 stärker durch Wellpappe zu ersetzen. Bei den Pflegeprodukten ist dieses Einsparpotenzial aufgrund der oben beschriebenen Produkteigenschaften eingeschränkt.



„Entweder wir finden einen Weg, oder wir machen einen.“  
Hannibal Barkas (um 247–183 v. Chr.), karthagischer Feldherr

/// „Wer die Menschen behandelt wie sie sind, macht sie schlechter. Wer sie aber behandelt wie sie sein könnten, macht sie besser.“

Johann Wolfgang von Goethe, deutscher Dichter und Naturforscher (1749-1832)

## Unser Motor für nachhaltiges Handeln. Unsere Mitarbeiter.

Die Zahl der Mitarbeiter ist 2019 konzernweit von 2.113 auf 2.258 (Stichtag 31. Dezember 2019) gestiegen. Die regionale Aufteilung und Entwicklung sind in der folgenden Tabelle dargestellt.

Mitarbeiter nach Regionen	2018	2019	Veränderung in %
Deutschland	1.144	1.232	+8
Europa (ohne Deutschland)	556	582	+5
Nordamerika	149	151	+1
Lateinamerika	76	84	+11
Asien	173	196	+13
Übrige Welt	15	13	-8
<b>Summe</b>	<b>2.113</b>	<b>2.258</b>	<b>+7</b>

wortliches Handeln, die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen und so einen Beitrag zum Erfolg des Unternehmens leisten zu können, fördert die Motivation und die Bereitschaft sich für das Unternehmen zu engagieren. Dies macht unsere Mitarbeiter langfristig zufrieden, stolz auf sich und RATIONAL und damit tragen sie entscheidend zum Unternehmenserfolg bei.

### U.i.U.-Compass – hohe Mitarbeiterzufriedenheit

Im Jahr 2018 haben wir erstmals eine konzernweite Mitarbeiterzufriedenheitsbefragung in Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsinstitut Kantar durchgeführt. 81% aller Mitarbeiter weltweit haben 49 Fragen, inklusive eines offenen Kommentarfeldes, beantwortet. Um unserem hohen Anspruch an uns selbst gerecht zu werden, vergleichen wir unsere Werte mit denen der 25% besten Unternehmen aus allen Kantar-Umfragen (TOP-25-Benchmark).

Zwei Werte aus dem U.i.U.-Compass zeigen ganz besonders, dass sich die Mitarbeiter bei RATIONAL richtig fühlen: 89% unserer Mitarbeiter sind stolz, bei RATIONAL zu arbeiten. Der Engagement-Index liegt bei 83% (Top-25%-Unternehmen bei Kantar: 85%).

## Unternehmer im Unternehmen

Die Basis für den Unternehmenserfolg der letzten Jahrzehnte sind unsere Mitarbeiter. Um erfolgreich zu sein, brauchen wir die für uns besten und zufriedensten Mitarbeiter, die sich mit hohem Engagement und vollem Einsatz tagtäglich darum kümmern, für unsere Kunden da zu sein.

Genau für solche Mitarbeiter schaffen wir eine Umgebung, in der sie sich frei und eigenständig entfalten können. Grundlage hierfür 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, denkt eigenständig und übernimmt gerne Verantwortung. Er lernt aus Fehlern und vermeidet so deren Wiederholung. Dabei ist er immer auf Augenhöhe mit Kollegen und Vorgesetzten und vertritt seine Meinung. Letztendlich trifft der U.i.U.® alle Entscheidungen mit Blick auf das gesamte Unternehmen und dessen Ziele.

Unser Ziel ist es, ein Klima zu schaffen, das zur bestmöglichen persönlichen und beruflichen Entwicklung des Mitarbeiters beiträgt. RATIONAL ist der Überzeugung, dass U.i.U.® die zufriedeneren und loyaleren Mitarbeiter sind. Eigenverant-

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.

### Umsetzungen

RATIONAL nimmt diese Rückmeldungen der Mitarbeiter sehr ernst und sieht diese als wichtigen Meilenstein der Unternehmenskultur. Deshalb wurden im Anschluss an die Befragung viele Anregungen und Wünsche umgesetzt. Eigens dafür wurde der RATIONAL-Kulturkreis gegründet, bestehend aus freiwilligen, internationalen Mitarbeitern, die als Impulsgeber für die Bereiche Gesundheit, Wohlbefinden, Projektmanagement, Prozessmanagement und Kommunikation dienen. Dabei berät der Kulturkreis den Vorstand mit konkreten Vorschlägen und Handlungsempfehlungen.

Um den Wunsch der Mitarbeiter nach flexibleren Arbeitsmöglichkeiten nachzukommen, wurde eine Homeoffice-Vereinbarung, die im März 2019 in Kraft getreten ist, für alle Mitarbeiter am Standort Landsberg und einigen weiteren Standorten, wie USA, eingeführt. Zudem bietet RATIONAL für den Standort Landsberg neben vier Wochen Kinderferienbetreuung während der Schulferien auch am Buß- und Bettag einen zusätzlichen RATIONAL-Kindertag an. Hier werden die Mitarbeiterkinder im Alter von 3 bis 13 Jahren eingeladen, den Arbeitsplatz der Eltern kennenzulernen und im Anschluss den Tag mit Spiel und Spaß zu verbringen.

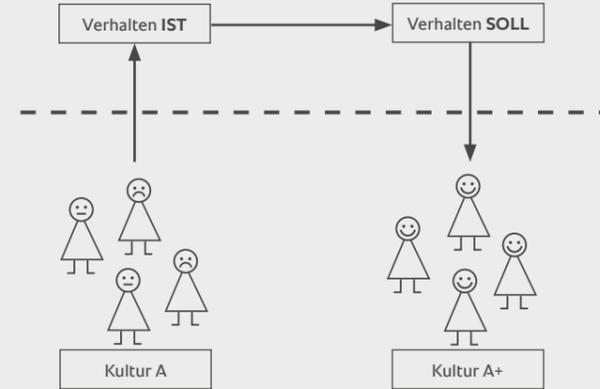
Eine Verbesserung der Gesundheitsförderung wurde durch eine Kooperation mit einem Firmenfitness-Anbieter ab Dezember 2018 für die in Deutschland ansässigen Mitarbeiter umgesetzt. Eine ähnliche gesundheitsbezogene Förderung erhalten auch unsere Mitarbeiter in der Schweiz. Außerdem bietet der Kulturkreis Gesundheitsinitiativen um das Gesundheitsbewusstsein der gesamten Belegschaft zu stärken. Dabei werden die in Landsberg entworfenen Ideen an alle Töchter weitergegeben. So wurden beispielsweise alle Mitarbeiter weltweit dazu angehalten, regelmäßig Pausen im Arbeitsalltag einzulegen. Mit Hilfe von zentralverteilten Rezepten wurden außerdem gesunde Speisen weltweit in den Töchtern zubereitet. Zeitgleich wurden in Landsberg durchgehend fleischhaltige sowie vegetarische Gerichte angeboten. So richtete sich der Fokus in dieser Woche auf eine ausgewogene Ernährung für alle individuellen Bedürfnisse – spezifisch für Vegetarier. Der kostenlose Verzehr von Obst und Wasser wurde außerdem über Landsberg hinaus auch auf einige weitere Standorte in Nordamerika, Südamerika und Europa ausgeweitet.

Um die Kommunikationskanäle im Unternehmen zu stärken wurden außerdem zu den bereits in Landsberg existierenden Vertrauenspersonen, zwei zusätzliche neutrale Ansprechpartner in der Schweiz und in Frankreich ernannt. Zudem wurde unser Unternehmerforum - in welchem die Vorstände in regelmäßigen Abständen über die aktuellsten Geschäftsentwicklungen berichten - für unsere internationalen Töchter in englischer Sprache aufgezeichnet. Auch unsere Mitarbeiterzeitung wurde zusätzlich zu Deutsch auch auf Englisch und Französisch veröffentlicht. Einige Standorte wie Brasilien führten sogar eine eigene Mitarbeiterzeitung mit lokalen Geschichten ein.

Wir sehen die Mitarbeiterbefragung als einen sehr hohen Mehrwert für unser Unternehmen. Die Mitarbeiter können die Zukunft von RATIONAL aktiv mitgestalten und leisten damit einen wertvollen Beitrag zu einer lebendigen Unternehmenskultur. Um diese Lebendigkeit und das Engagement zu erhalten, wurden unsere Mitarbeiter im Frühjahr 2020 erneut befragt. Die Ergebnisse werden im Herbst 2020 vorliegen.

**Zufriedene und treue Mitarbeiter**

Entsprechend unserer Maßnahmen ist die Mitarbeiterbindung und -zufriedenheit auf einem hohen Niveau. Ein Ergebnis daraus ist die Treue und Loyalität unserer Mitarbeiter. Die Fluktuationsrate betrug weltweit lediglich 8% (Vj. 7%).



**Story**

**CHANGE wie ein U.i.U.®**

Als Unternehmer im Unternehmen (U.i.U.®) Verantwortung übernehmen und Engagement zeigen: der RATIONAL-Serviceteileprozess (wir bei RATIONAL nennen Abteilungen „Prozesse“) zeigt wie’s geht! Denn mit Hilfe vieler kleiner und großer Maßnahmen hat der gesamte Prozess Serviceteile einen anspruchsvollen kulturellen Wandel aktiv mitgestaltet.

**Ehrliches Feedback der Mitarbeiter durch den U.i.U.®-Compass**

Denn als im Juni 2018 die Ergebnisse der ersten Mitarbeiterbefragung, des U.i.U.®-Compass<sup>4</sup>, veröffentlicht wurden, war dem Prozess klar, dass sich etwas grundlegend ändern muss. Das Feedback der Mitarbeiter zeigte, dass einige Umstände zu einer steigenden Unzufriedenheit bei den Mitarbeitern

führte. Dazu gehörte unter anderem eine unklare Aufgabenteilung bei einer immer schneller wachsenden Belegschaft, viele verschiedene und neue Projekte, die neue digitale Welt und eine stark heterogene Altersstruktur.

Die ehrliche und offene Rückmeldung der Mitarbeiter hat aber nicht zu Resignation geführt, sondern im Gegenteil: sie hat einen aktiven und umfassenden „Change-Prozess“ angestoßen! Dieser Change-Prozess dauerte schlussendlich 1,5 Jahre. Er wurde durch die Personalentwicklung begleitet aber vor allem durch das Engagement der Mitarbeiter getragen.

Aber erst einmal zurück zum Juni 2018. Denn damals kamen viele Fragen auf: Wie kann ein kultureller Wandel gestaltet werden, um mehr Vertrauen und Respekt zu schaffen und eine optimale Zusammenarbeit wieder zu erreichen?

**Die Reise: Beginn des kulturellen Wandels**

Um ein gezieltes Change-Management mit fachmännischer Begleitung umzusetzen, wurden Tatsachen geschaffen! Als Sinnbild für den kulturellen Wandel wurde „die Reise“ aufgesetzt. Die Reise bezeichnet den Weg der Mitarbeiter des Prozesses Serviceteile von den ersten U.i.U.®-Compass-Ergebnissen bis zum erfolgreichen Kulturwandel Anfang 2020 und darüber hinaus.

**Gründung des Change-Teams**

Als erstes wurde ein sogenanntes „Change-Team“ gegründet. Dieses Team sollte gemeinsam mit Mitarbeitern und Führungskräften sowie mit Unterstützung des Personalprozesses an dem anstehenden Wandel arbeiten. Die Aufgabe des Change-Teams bestand darin, Situationen zu analysieren und entsprechende Aktionen umzusetzen.



<sup>4</sup> Informationen zum U.i.U.®-Compass sind auf S. 41 zu finden.

Dabei war das Change-Team von großer Bedeutung, denn jeder Teilprozess war mit mindestens einer Person darin vertreten. Es wurde stark auf eine vielfältige Zusammensetzung des Teams geachtet: alle Altersgruppen, unterschiedlichste Dauer der Betriebszugehörigkeit und jedes Geschlecht sollten repräsentiert sein. Die Teammitglieder, die alle eine hohe Akzeptanz in der Belegschaft hatten, traten dabei als interessierte, konstruktive Kritiker auf und dienten somit als aufmerksames Sprachrohr für die Belegschaft.

#### Umfassende Bestandsaufnahme

Zuerst erfolgte eine Bestandsaufnahme. Alle Herausforderungen, Erwartungen an die Führungskräfte sowie die Überprüfungen von Projekten wurden aufgenommen.

Hier traten vor allem der Wunsch nach einer vertrauensvollen Umgebung, einem wertschätzenden Miteinander, einer besseren Zusammenarbeit und einem klareren Projektmanagement zu Tage.

#### Aktion: Verbesserung der Zusammenarbeit

Um auch die teaminterne und teamübergreifende Zusammenarbeit effizienter zu gestalten, wurden beispielsweise Aufgabenbeschreibungen und Verantwortlichkeiten je Team innerhalb von Funktionsdiagrammen aufgesetzt. Anschließend folgte ein Infomarkt zur Vorstellung der Funktionsdiagramme an alle Mitarbeiter.

Zusätzlich gab und gibt es auch zukünftig eine tägliche kurze Abfrage im Shopfloor<sup>5</sup> mit allen Mitarbeitern, was bisher erreicht wurde, was gut lief und was noch besser werden muss.

Innerhalb der einzelnen Teams fand auch eine Entwicklung statt. Werte, Zielbilder und Feedback wurden auch hier stark thematisiert.

#### Aktion: Boot als neues gemeinsames Zielbild

Parallel folgte auch die gemeinsame Erarbeitung des Zielbilds. Ein Boot dient hier als Symbol für einen Ort, an dem alle gerne arbeiten, sich gegenseitig unterstützen und wertschätzen. Wenn alle gemeinsam in einem Boot sitzen, stellt sich für alle die Frage, wie jeder einzelne zu den gemeinsamen alltäglichen Herausforderungen beitragen kann.

<sup>5</sup> Shopfloor= Tägliche 20-minütige Besprechung mit allen Mitarbeitern

#### Aktion: Mehr Achtsamkeit

Für alle interessierten Mitarbeiter wurde als eine Maßnahme ein umfassendes Achtsamkeits- und Mediationstraining über mehrere Wochen hinweg sowie ein regelmäßig stattfindender „Mindful Friday“ angeboten. Hier wurde die Botschaft übermittelt, dass ein achtsamerer Umgang mit schwierigen Themen, mehr bewusste Pausen und eine persönliche emotionale Selbstwahrnehmung erlaubt, gern gesehen und sogar förderlich für die effiziente Zusammenarbeit sind.

Und tatsächlich zeigten die Übungen ihre Wirkung: Eine erhöhte Aufmerksamkeit war zu verzeichnen, Stress und negative Gedanken konnten durch ein bewusstes Einsetzen von Techniken reduziert werden, eine bessere Prioritätensetzung fand statt und auch ein erhöhtes Empathievermögen stellte sich ein.

Das Training kam gut an, denn auch nach Beendigung der Workshops trafen sich noch Mitarbeiter regelmäßig, um gemeinsam Achtsamkeit zu praktizieren. Im Einklang mit diesem Achtsamkeitstraining, wurde den Mitarbeitern auch angeboten eine Bedienungsanleitung über sich selbst zu verfassen oder ein eigenes, persönliches Dankbarkeitstagebuch zu verfassen. All das diente dem eigenen Bewusstwerden aber auch dem Hineinfühlen in Andere in ganz alltäglichen (Arbeits-)Situationen.

#### Die Reisenden befinden sich auf dem richtigen Weg

Die Stimmungsabfragen nach vielen Monaten zeigen, dass ein gemeinsamer Wandel möglich ist. Denn die neuen Rückmeldungen der Mitarbeiter weisen tolle Ergebnisse auf.

Die teamübergreifende Zusammenarbeit hat sich verbessert, ein eigenes Projektteam wurde gegründet, die Achtsamkeitstreffen bleiben und es finden neuerdings rundum informierende Quartalstreffen statt.

Auch das Change-Team hat sich neuformiert und dient zukünftig als Impulsgeber. Es kümmert sich nun je nach Bedarf um die Themen „Bewusstsein Mensch & Umwelt“.

#### Alle U.i.U.® volle Kraft voraus

Die Reise bei Serviceteile hat gezeigt, dass bei solch einem Wandel Jeder gefragt ist. Er ergibt sich nicht von selbst, sondern entsteht immer durch Offenheit, einem gemeinsamen Verständnis und dem Willen jedes Einzelnen Verantwortung zu übernehmen und zu einer Veränderung aktiv beizutragen – ganz im Sinne des U.i.U.®-Prinzips.



## Aus- und Weiterbildung bei RATIONAL

U.i.U.®, die mitdenken, mitgestalten und eigenständig arbeiten, müssen gefördert und gefordert werden. Durch umfassende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten tragen wir zu einer bestmöglichen persönlichen und beruflichen Entwicklung unserer Mitarbeiter bei.

Diese Entwicklung bringt Know-how in das Unternehmen, fördert die Innovationskraft, die Leistungsfähigkeit und -bereitschaft sowie die Arbeitszufriedenheit der Belegschaft. All das hat schlussendlich einen positiven Einfluss auf die Produktivität unseres Unternehmens.

#### Interne Weiterbildungen

RATIONAL bietet unternehmensweit eine große Vielfalt an fachübergreifenden und fachspezifischen internen Trainings an.

Dabei lag allein die Teilnehmeranzahl an den fachübergreifenden Trainings – zu Bereichen wie Sprachen, Führung oder Projekte – bei über 540 Personen. Aufgrund der hohen Beliebtheit sind diese Kurse sehr schnell ausgebucht. Das liegt vor allem an der hohen Qualität: das meist anonym abgefragte Feedback ist stets positiv.

Diese fachübergreifenden Trainings sind aber nur ein kleiner Teil des unternehmensweit angebotenen Weiterbildungsportfolios. Zusätzlich bieten die einzelnen Fachbereiche Kurse im Vertrieb, Marketing, der IT und vieles mehr an. Dabei wurden im Jahr 2019 unternehmensweit 69 verschiedene interne Kurse angeboten. Außerdem arbeiten wir stetig an der Weiterentwicklung unserer E-Learning-Plattform.

#### Externe Weiterbildungen

Zusätzlich zu den umfassenden internen Trainings bieten wir unseren Mitarbeitern Weiterbildungsmöglichkeiten bei externen Anbietern an. Wir haben weltweit im Jahr 2019 knapp 1 Mio. EUR allein für externe Trainingsleistungen ausgegeben.

#### Ausbildung

Wir sehen die gezielte Förderung junger, talentierter Mitarbeiter als einen wichtigen Baustein für die erfolgreiche Entwicklung und die Zukunftsfähigkeit des Unternehmens. Die qualifizierte Berufsausbildung genießt deshalb bei RATIONAL einen sehr hohen Stellenwert. Aktuell beschäftigen wir 66 Auszubildende in den Fachrichtungen Industriekaufleute, Lagerlogistik, Industriemechaniker, Mechatroniker, Metalltechniker und Fachinformatiker. 19 Mitarbeiter absolvieren ein duales Studium in den Fachbereichen Mechatronik, Maschinenbau, International Business sowie LifeCycle Catering. Zudem befanden sich zum Bilanzstichtag insgesamt 31 Nachwuchskräfte in den unterschiedlichen Programmen.

## Treue und Loyalität der Mitarbeiter

Aufgrund des kontinuierlichen Mitarbeiterwachstums, der Förderung junger Talente und der hohen Treue unserer Mitarbeiter haben wir eine sehr gesunde Mischung aus jungen, talentierten und ambitionierten sowie aus langjährigen, sehr erfahrenen Mitarbeitern. Rund die Hälfte der Belegschaft ist inzwischen schon länger als fünf Jahre bei RATIONAL beschäftigt. Rund 1.000 relativ neue Kollegen, die in den letzten zwei bis drei Jahren zu uns gekommen sind, bringen einen frischen Blick und ihre Erfahrungen aus früheren Berufsstationen mit ins Unternehmen.

Das Durchschnittsalter der Belegschaft betrug zum Bilanzstichtag 2019 rund 41 Jahre. Die Altersverteilung ist in der folgenden Tabelle dargestellt.

### Mitarbeiter nach Altersgruppen

in Jahren	2019
Durchschnittsalter	41
bis 30	17%
31 bis 40	32%
41 bis 50	29%
51 bis 60	18%
> 60	3%



## Gleichberechtigung und Chancengleichheit

Alle Mitarbeiter erfahren dieselbe Wertschätzung, den gleichen Respekt und haben vergleichbare Chancen. Sie haben sich durch Unterzeichnung ihres Arbeitsvertrags schriftlich dazu verpflichtet, Diskriminierungen jeglicher Art sowie sexuelle Belästigung oder sonstige persönliche Angriffe auf einzelne Personen zu unterlassen und diesen entgegenzutreten. Fünf Vertrauenspersonen stehen den Mitarbeitern im Konzern jederzeit zur Verfügung. Etwaige Anliegen können anonym vorgebracht und gelöst werden.

Bei der Besetzung von Positionen oder bei Beförderungen sind ausschließlich die Qualifikation und die Erfahrung der betreffenden Person entscheidend.

In die Berechnung der folgenden Tabelle werden alle Gesellschaften und Führungsebenen des RATIONAL-Konzerns einbezogen.

### Angestellte je Führungsebene (m/w)

Level	m	w	gesamt
Vorstand	4	0	4
Führungsposition	304	77	381
Mitarbeiter	1.327	550	1.877
<b>Gesamt</b>	<b>1.635</b>	<b>627</b>	<b>2.262</b>
Gesamt ohne Vorstand	1.631	627	2.258

## Gesundheits- und Sicherheitsschutz der Mitarbeiter



**SDG 3/8**  
Durch stringente Maßnahmen zur Wahrung der Sicherheit und Gesundheit unserer Mitarbeiter wird ein menschenwürdiges Arbeitsumfeld geschaffen.

Die Sicherheit und Gesundheit aller Mitarbeiter liegt uns am Herzen. Indem wir sicherstellen, dass diese Aspekte bei RATIONAL geschützt werden, entstehen weniger berufsbedingte Krankheiten, Verletzungen und Belastungen für den Mitarbeiter. Erst in einer sicheren Umgebung wird Raum für zufriedene aber auch motivierte und leistungsfähige Mitarbeiter geschaffen.

Die Angaben dieses Abschnitts beziehen sich auf den Standort Landsberg am Lech, an dem mehr als 50% aller Mitarbeiter beschäftigt sind. Derzeit arbeitet auch unser zweiter Produktionsstandort in Wittenheim, Frankreich daran Verantwortlichkeiten für Arbeitssicherheit und Gesundheit zu benennen und entsprechende Kennzahlen systematisch zu erfassen. So kann in Zukunft auch dieser Standort in die Berichterstattung mit einbezogen werden.

### Organisation

Bei RATIONAL gibt es eine eigene Organisation „Arbeitsschutz- und Gesundheitsförderung“ bestehend aus Fachkräften für Arbeitssicherheit. Diese setzt sich mit Themen wie Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit, arbeitsmedizinischer Vorsorge, Ausbildung von Sicherheitsfachkräften, Gefährdungsbeurteilungen und Arbeits- und Sicherheitsunterweisungen auseinander. Außerdem finden vierteljährliche Treffen des Arbeitssicherheitsausschusses (ASA) unter Teilnahme des Betriebsarztes, der Sicherheitsfachkräfte, der Unternehmer oder eines von ihnen Beauftragten zur Beratung von Arbeitsschutz und Unfallverhütung statt. Dazu erfolgen jährlich Sicherheitsaudits durch externe Prüfer mit anschließendem Abschlussbericht an den Vorstand. Intern erfolgen wöchentlich stichprobenartige Rundgänge, bei denen Sauberkeit und Sicherheit im Unternehmen sichergestellt werden. Dabei wird auf sicherheitsrelevante Aspekte wie Alarmpläne, Ausstattung, Brandschutz, Fluchtwege, PC-Schutz und Bodenmarkierungen geachtet und bei Missachtung eingegriffen.

### Maßnahmen für mehr Sicherheit

Explizite Maßnahmen um die Sicherheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten, sind die Risiko- und Gefährdungsbeurteilung für Maschinen, Arbeitsplätze, Produkte und Tätigkeiten. Ziel ist es, den Zustand der Maschinen, der Betriebseinrichtungen, der Arbeitsplätze und der Produkte sowie das Gefährdungspotenzial von Gefahrstoffen zu ermitteln. Somit haben wir potentielle Gefahrensituationen unserer Mitarbeiter immer im Blick und können gegebenenfalls eingreifen sowie Maßnahmen einleiten.

Dabei stellt auch die Arbeit mit gefährlichen Stoffen ein Sicherheitsrisiko für unsere Mitarbeiter dar. Um dies auf ein Minimum zu reduzieren, führt RATIONAL ein Gefahrstoffkataloger und baut derzeit eine zugehörige Software auf. Zweck ist es, die Anzahl an gefährlichen Stoffen in der Arbeitsumgebung zu verringern und potentiell krebserregende Stoffe komplett zu eliminieren.

Am Standort Landsberg ereigneten sich insgesamt 25 Arbeitsunfälle im Jahr 2019 (Vj. 35). 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 Personalbereichs an den Vorstand berichtet. Arbeitsbedingte Todesfälle bei RATIONAL-Mitarbeitern gab es in der gesamten Unternehmensgeschichte nicht.

### Maßnahmen für mehr Gesundheit

Zur Gesundheitsförderung werden regelmäßig Betriebsarztleistungen angeboten, die allen Mitarbeitern zur Verfügung stehen.

Eine weitere Maßnahme zur Stärkung der Gesundheit und der Work-Life-Balance ist das Angebot von Qualitrain. RATIONAL ermöglicht eine kostengünstige Mitgliedschaft, bei der die Möglichkeit besteht, in zahlreichen Sport- und Wellnesseinrichtungen sportlich aktiv zu werden. Bereits 299 Mitarbeiter (Stichtag 31. Dezember 2019) nutzen diese Möglichkeit für sich und ihre Fitness.

Die durchschnittliche Krankheitsquote am Standort Landsberg (krankheitsbedingte Ausfallzeiten im Verhältnis zu den Sollarbeitszeiten) war mit 5,0% (Vj. 4,3%) etwas höher im Vergleich zur vom BKK Dachverband e. V. errechneten Krankheitsquote deutscher Arbeitnehmer (4,7%). Unsere Investitionen in Betriebsarztleistungen und Qualitrain betragen 200 T-EUR im Jahr 2019.

## Eine Selbstverständlichkeit. Ethik und Gesetzestreue.



### SDG 16

RATIONAL achtet streng auf die Einhaltung der Menschenrechte und setzt sich gegen Korruption, Bestechung und Kartellverbindungen ein. RATIONAL wirtschaftet fair und gesetzestreu. So tragen wir zu einer gerechteren Gesellschaft und Wirtschaft bei.

### Interne Sicht: Das RATIONAL-Complianceprogramm

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.

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.

Dabei ist dieses Kapitel in zwei Teile untergliedert. Einmal in eine interne Sicht, das heißt die Umsetzung innerhalb der RATIONAL-Gruppe. Anhand des zweiten Teils wollen wir darstellen, dass unsere hohen Standards auch extern in unserer Lieferkette eingehalten werden.

#### 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. Aufgrund der Größe unserer Tochtergesellschaft in Großbritannien sind wir Unterzeichner des britischen Gesetzes zur Bekämpfung moderner Sklaverei (UK Modern Slavery Act). Dabei verpflichten wir uns zur Offenlegung menschenrechtlicher Risiken in unseren Geschäftstätigkeiten und Lieferketten und berichten, wie wir diese Risiken minimieren.

Unabhängig von länderbezogenen Eintrittswahrscheinlichkeiten soll unser Compliance-Managementsystem in jedem Markt, in dem wir tätig sind, Compliance-Verstöße verhin-

„Der Weg zum Ziel beginnt an dem Tag, an dem du die hundertprozentige Verantwortung für dein Tun übernimmst.“

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

den, identifizieren und sanktionieren. Geschäftsbeziehungen mit Personen aus sogenannten „Risikoländern“, die auf der „Schwarzen Liste der FATF“ oder einer Sanktionsliste stehen, sind grundsätzlich nicht zulässig.

#### Einbindung von Vorstand und Compliance-Officer

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.

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.

#### Einbindung Mitarbeiter

##### RATIONAL-Verhaltensregeln im Geschäftsverkehr für die Mitarbeiter

Die gesetzlichen Vorschriften werden in unseren „RATIONAL-Verhaltensregeln im Geschäftsverkehr“ für alle Mitarbeiter verständlich beschrieben. Die Mitarbeiter bestätigen mit der Unterschrift des Arbeitsvertrags die Kenntnisnahme. Darin sind konkrete Verhaltensregeln, wie das Verbot unfairer Wettbewerbspraktiken, im Umgang mit Geschäftspartnern formuliert. Dazu zählen beispielsweise das Verbot unfairer Wettbewerbspraktiken oder die Vermeidung von Interessenskonflikten.

Zusätzlich unterschreiben die Mitarbeiter eine Verschwiegenheitspflicht und eine Insiderregelung.

##### Regelmäßige Compliance-Schulungen für Mitarbeiter

Die Inhalte der Compliance-Regelwerke werden regelmäßig durch Schulungen vermittelt. Neue Mitarbeiter werden in die Compliance-Vorgaben von RATIONAL unterwiesen und müssen ihre Teilnahme und Anerkennung mittels Unterschrift bestätigen. 2019 haben alle neuen Mitarbeiter, die im Namen

von RATIONAL Kontakte zu Geschäftspartnern haben, an einem Compliance-Training teilgenommen. Dabei absolvieren alle Mitarbeiter mit Internetzugang ein Online-Training. Die anderen Mitarbeiter erhalten eine Präsenzschulung.

##### RATIONAL-Vertrauensperson für die Mitarbeiter

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

##### RATIONAL-Leitfaden für Mitarbeiter zum Verhalten im Wettbewerb

Dieser Leitfaden stellt dar, wann es sich um wettbewerbsverhindernde oder -beschränkende Verhaltensweisen handelt. Mitarbeiter des Vertriebs sowie der vertriebsnahen Bereiche werden dementsprechend geschult und bestätigen ihre Teilnahme mittels Unterschrift. Zur Einhaltung der Grundsätze liegen prozessuale Kontrollen vor.

##### Antikorruptionsrichtlinie der RATIONAL-Gruppe

Die Antikorruptionsrichtlinie der RATIONAL-Gruppe beschreibt 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.

##### RATIONAL-Steuerhandbuch

Die Grundlagen für ein aus steuerlicher Sicht korrektes Verhalten sind im „RATIONAL-Steuerhandbuch“ festgeschrieben. Die Einhaltung der Compliance-Vorgaben wird 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.

##### 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. Im Jahr 2019 waren keine gerichtlichen Verfahren im Patentrecht anhängig.

##### 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 2019 abgelegt. Den Empfehlungen und Anregungen des Deutschen Corporate Governance Kodex folgt die RATIONAL AG weitestgehend. Für das Berichtsjahr 2019 konnte als Ergebnis eine Entsprechenserklärung mit Stand Januar 2020 abgegeben werden. Diese wurde gemäß § 161 AktG in der Sitzung des Aufsichtsrats am 29. Januar 2020 beschlossen sowie im Geschäftsbericht 2019 und auf der RATIONAL-Homepage veröffentlicht.

## Externe Sicht: Unser Lieferantenmanagement

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 gesamten Umsatzvolumens. Die folgenden Angaben decken demgemäß rund 90% unserer Serienlieferer ab.

Als Unternehmen mit flacher Fertigungstiefe arbeiten wir sehr eng und umfangreich mit unseren Zulieferern zusammen. Wir bieten ihnen dabei eine langfristige, zuverlässige und vertrauensvolle Partnerschaft und erwarten dafür im Gegenzug Loyalität, Qualität, und Innovationskraft.

Insgesamt beziehen wir Produktionsmaterial von mehr als 150 Serienzulieferern. 84% aller Serienlieferanten haben ihren Sitz in Deutschland, 16% in anderen europäischen Ländern (inklusive Türkei und Schweiz). Mit mehr als 75% unserer Lieferanten arbeiten wir bereits seit sechs Jahren oder länger zusammen.

##### Ethisch erfolgreiche Zusammenarbeit

Im Rahmen unserer Teilnahme am „Code of Conduct“ des Bundesverbands Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik e. V. (BME)<sup>6</sup> erwarten wir von unseren Lieferanten eine umweltfreundliche Liefer- und Produktionspolitik, Antikorruptions- und Antidiskriminierungsmaßnahmen und eine Ablehnung von kartellrechtswidrigen Absprachen. Dies gilt für sämtliche Geschäftsstandorte des RATIONAL-Konzerns.

Diese Erwartungen werden in Form von Rahmenverträgen (Verhaltenskodex ist Bestandteil) sowie innerhalb von Bestellungen mit den Lieferanten kommuniziert. 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.

Basis der erfolgreichen Zusammenarbeit mit Zulieferern sind neben der Lieferantenzertifizierung langfristige Partnerpläne, ein monatliches Berichtswesen der wichtigsten Kennziffern und regelmäßige Auditierungen (57 im Jahr 2019). Das

RATIONAL-Lieferantensystem beurteilt differenziert die Produktqualität und die Qualität der Zusammenarbeit.

**Auswahlprozess neuer Lieferanten**

Um im Beschaffungsmarketing eine erste Einschätzung zu erhalten, ob Lieferanten unseren Unternehmensgrundsätzen gerecht werden, müssen diese eine Lieferantenselbstauskunft mit zielgerichteten Fragen beantworten. Dies dient als Grundlage für den weiteren Auswahlprozess, der hauptsächlich nach den Faktoren Qualität, Kosten und Lieferzeit erfolgt.

Die Kriterien „Umweltstandards“ und „Code of Conduct“<sup>6</sup> 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.

**Regelmäßige Audits**

Wir haben mit einem externen Spezialisten ein neues Compliance-Management-System (CMS) für die Lieferkette entwickelt und werden dies in Gänze im Jahr 2020 erstmalig anwenden.

Dabei werden unsere Lieferanten ab 2020 stichpunktweise und rollierend anhand folgender Kriterien bewertet:

Kriterien	Beschreibung
1. Integritätsstatus	Prüfung, ob sich Lieferant einem Code of Conduct angeschlossen und selbstverpflichtet hat und/oder seine eigene Lieferkette ebenso verpflichtet
2. Korruptionsindex von Transparency International	Standortbezogene Korruptionsprüfung
3. Unternehmenskultur	Größe des Unternehmens als Aussage über Bewusstsein von rechtlichen Themen beim Lieferanten
4. Einflusstatus auf RATIONAL	Bei mehr als 50% Umsatz des Lieferanten mit RATIONAL herrscht ein hohes Abhängigkeitsverhältnis, weshalb Achtung von Compliance stärker betrachtet wird
5. Persönliche Einschätzung des Einkaufs	Bewertung nach Erfahrungswerten mit Lieferanten
6. Kurzinterview	Beantwortung und Bewertung 5 kurzer Fragen, wie bspw. zu Geldwäsche

Anhand einer Auswertung dieser sechs Kriterien wird eine Gesamtbewertung für alle Lieferanten ermittelt. Die drei Lieferanten mit der niedrigsten Bewertung werden dann durch einen externen Partner geprüft. Diese Prüfung befasst sich dann intensiv unter anderem bei Betriebsbegehungen beim Lieferanten mit Themen wie Korruption, Wahrung der Menschenrechte, Bekämpfung von Kinderarbeit, Umweltschutz und Arbeitssicherheit.

Abhängig vom Auditergebnis weisen wir auf auffällige Missstände in Bezug auf die oben genannten Kriterien hin und fordern deren Beseitigung. Bei Nichtbeseitigung behalten wir uns als Auftraggeber ein sofortiges, fristgerechtes Kündigungsrecht vor.

Im Jahr 2019 haben wir diese Kriterienbewertung - wie in der Tabelle beschrieben - noch nicht vorgenommen. Stattdessen haben wir drei stark unterschiedliche Lieferanten, darunter ein neuer Zulieferer, ein langjähriger Partner mit ausgeprägten Betriebsstrukturen und einen durchschnittlichen Mittelständler, für ein Audit mit unserem externen Prüfer vor Ort ausgewählt.

Die Ergebnisse aus den ersten drei Überprüfungen liegen bereits vor. Wir konnten bei keinem Lieferanten Hauptabweichungen, wie beispielsweise Kinderarbeit oder Verstoß zur Mindestlohneinhaltung, im Zuge der Fragestellungen aus unserem Compliance-Management-System feststellen.

<sup>6</sup> Der „Code of Conduct“ des BME umfasst grundsätzliche Regeln zu folgenden Punkten: Bekämpfung von Korruption, kartellwidrige Absprachen, Kinder- und Zwangsarbeit, Einhaltung ethischer Grundsätze gegenüber Lieferanten (Compliance), Einhaltung von Menschenrechten, Umwelt- und Gesundheitsschutz, faire Arbeitsbedingungen.



/// „Zusammenkommen ist ein Beginn, zusammenbleiben ist ein Fortschritt, zusammenarbeiten ist ein Erfolg.“  
Henry Ford, amerik. Unternehmer, Gründer der Ford Motor Company (1863-1947)

## Risikoanalyse

### Festlegung der Risikofelder

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.

Bei der Risikobewertung wird der Nettoansatz verwendet, das heißt wir beziehen in die Bewertung der Risiken die getroffenen Gegenmaßnahmen mit ein, die die Eintrittswahrscheinlichkeit und die mögliche Schadenshöhe reduzieren.

### Risikoanalyse

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

Die in der Risikoinventur erfassten Risiken werden im Zuge der Risikoanalyse hinsichtlich der Ursache-Wirkung-Zusammenhänge untersucht sowie im Hinblick auf ihre Eintrittswahrscheinlichkeit und ihre Auswirkungen auf die Ertrags- und Vermögenssituation des Unternehmens eingeschätzt. Diese Analyse umfasst auch die nichtfinanziellen Risiken. Das Vorgehen der Risikoanalyse wird im integrierten Risikobericht des Lageberichts analysiert, weshalb wir an dieser Stelle darauf verweisen.

### Definition der Wesentlichkeit von Risiken

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

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

### 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.

## 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 28. April 2020

RATIONAL AG  
Der Vorstand



**Dr. Peter Stadelmann**  
Vorstandsvorsitzender



**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 2019, der insgesamt die ohne grauen Hintergrund gekennzeichneten Abschnitte im Nachhaltigkeitsbericht 2019 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 §§ 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 2019 in allen wesentlichen Belangen nicht in Übereinstimmung mit den §§ 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 relevanter Mitarbeiter, 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 2019 in allen wesentlichen Belangen nicht in Übereinstimmung mit den §§ 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 28. April 2020  
PricewaterhouseCoopers GmbH  
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Hendrik Fink  
Wirtschaftsprüfer

ppa. Nico Irrgang



**Herausgeber und Kontakt**

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 8191 3270

E-Mail: [info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

Dieser Bericht wurde im April 2020 veröffentlicht.