



Präzise. Vielseitig. Nachhaltig.

Konsequent
weiterentwickelt.



Fundamente	04
Brief des Vorstands	06
Über diesen Bericht	09
Strategie	10
Nachhaltigkeitsstrategie: Mensch und Umwelt im Mittelpunkt	13
Nachhaltigkeit – konsequent weiterentwickelt	16
Nachhaltige wirtschaftliche Stabilität	19
Unsere Nummer eins: Der Kunde	21
Vielseitig Essen – gesunde Ernährung durch schonendes Garen	27
Weniger ist mehr – Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit	31
Schonend für die Umwelt – ressourcenschonende Produktion und Logistik	33
Unser Motor für nachhaltiges Handeln: Unsere Mitarbeiter	39
Informationssicherheit	45
Eine Selbstverständlichkeit: Ethik und Gesetzestreue	47
Herausgeber und Kontakt	52

Fundamente





Der RATIONAL-Vorstand bei der Besichtigung des Baufortschritts in Wittenheim Anfang Februar 2022.

Peter Wiedemann

Vorstand technischer Bereich

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

Markus Paschmann

Vorstand Bereich Vertrieb und Marketing

Geboren 1966, verantwortet Herr Paschmann bei RATIONAL seit Dezember 2013 als Vorstand den Bereich Vertrieb, Marketing und Service. Nach Abschluss seines Studiums zum Wirtschaftsingenieur 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.

Jörg Walter

Vorstand kaufmännischer Bereich

Geboren 1970, kam Herr Walter 2011 zur RATIONAL AG. Er verantwortete die gruppenweiten Controlling-Aktivitäten bis er per 1. März 2021 zum kaufmännischen Vorstand berufen wurde. Herr Walter ist Diplom-Wirtschaftsingenieur und begleitete leitende Funktionen im kaufmännischen Bereich bei der RÜTGERS AG und der ROTO Frank AG.

Dr. Peter Stadelmann

Vorstandsvorsitzender

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

Brief des Vorstands

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie halten unseren Nachhaltigkeitsbericht für das Jahr 2021 in den Händen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr sind die Themen der Nachhaltigkeit noch mehr zu einem gesellschaftlichen Anliegen geworden. Auch wir nehmen diese Entwicklung in unserem täglichen Geschäft wahr: Seien es Anfragen von unseren Kunden, wie unsere Kochsysteme – der iCombi Pro, der iCombi Classic und das iVario – im täglichen Einsatz in der Küche einen noch besseren Beitrag hinsichtlich Energieeffizienz leisten können. Seien es Entwicklungen auf der rechtlichen und regulatorischen Seite, die das zukünftige Berichtswesen betreffen – beispielhaft seien nur die Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) oder die EU-Taxonomie genannt. Seien es Diskussionen mit und im Kreise unserer Mitarbeitenden, wie wir als Unternehmen wirtschaften, um Ressourcen sinnvoll und effizient zu nutzen, aber nicht auf Kosten zukünftiger Generationen auszuhebeln. Oder seien es die Erwartungen von Ihnen, unseren Aktionären, verlässliche Informationen darüber zu erhalten, wie sich unser Unternehmen aufstellt, um zukunftsfähig zu bleiben.

Letztlich bedeutet nachhaltiges Wirtschaften nämlich nichts anderes als die Bewahrung der Zukunftsfähigkeit des Unternehmens. Den Nutzen für unsere Kunden ins Zentrum unseres Handelns zu stellen, ist für uns nach wie vor die Prämisse, von der wir uns leiten lassen. Und wo wäre der Erfolg unseres Strebens nach nachhaltigen Lösungen besser messbar als bei unseren Kunden? Kontinuierliche Verbesserungen bei Energieeffizienz in Zeiten steigender Energiepreise, optimierte ergonomische Lösungen in der Handhabung von RATIONAL-Geräten, reduzierter Einsatz von Reinigerchemie bei gleichzeitig ökologisch optimierter Rezeptur oder die Möglichkeit zur Vernetzung der Geräte, um Betriebssicherheit zu optimieren sowie Hygienemanagement und Administration zu vereinfachen. Dies alles sind Aspekte, bei denen der praktische Mehrwert unserer nachhaltigen Innovationen deutlich wird.

Ebenso haben wir im Jahr 2021 wieder einiges auf den Weg gebracht, um auch an unseren Standorten noch mehr Nachhaltigkeit zu leben. So haben wir z. B. an unserem Firmensitz in Landsberg am Lech auf den Bezug von 100% Grünstrom umgestellt und die ersten Schritte auf dem Weg zur Transformation unseres Fuhrparks auf Elektromobilität unternommen. Durch gezielte Maßnahmen im Gebäudemanagement konnte nicht nur die Prozessstabilität optimiert, sondern auch eine ökologische Verbesserung erreicht werden.

Unsere Mitarbeitenden haben wir in den herausfordernden Zeiten der Corona-Pandemie durch zielgerichtete Angebote unterstützt, um körperlich und mental gesund zu bleiben.

Vor allem aber haben wir im Geschäftsjahr 2021 in einem konzertierten Projekt die Entwicklung einer Nachhaltigkeitsstrategie für RATIONAL auf den Weg gebracht. Damit schaffen wir einen klaren Rahmen für unsere künftigen Entscheidungen und Maßnahmen, um Nachhaltigkeit und damit Zukunftsfähigkeit von RATIONAL weiterhin und langfristig zu gewährleisten.

Seien Sie gespannt, was wir Ihnen dazu im Geschäftsjahr 2022 berichten können!

Dr. Peter Stadelmann

Vorstandsvorsitzender der RATIONAL AG



Über diesen Bericht

Geschäftsmodell RATIONAL-Konzern

Das Geschäftsmodell der RATIONAL AG wird im Grundlagenkapitel des Lageberichts dargestellt, weshalb wir an dieser Stelle darauf verweisen. Dort wird auf die organisatorische Struktur des Konzerns und der Standorte, die Produkte und Dienstleistungen, die Segmente sowie Märkte, Kunden und Wettbewerbssituation eingegangen. (rational-online.com/de_de/unternehmen/investor-relations/publikationen/)

Informationen zum Nachhaltigkeitsbericht

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht wurde nicht durch einen unabhängigen Wirtschaftsprüfer geprüft. Teile des Nichtfinanziellen Konzernberichts werden in diesem Bericht dargestellt bzw. orientieren sich eng am Nichtfinanziellen Konzernbericht. Diese werden nicht explizit gekennzeichnet.

Der gesonderte Nichtfinanzielle Konzernbericht wurde durch die Deloitte GmbH Wirtschaftsprüfungsgesellschaft einer betriebswirtschaftlichen Prüfung nach ISAE 3000 (Revised) mit begrenzter Sicherheit unterzogen. Er wurde fristgerecht im April 2022 veröffentlicht. Er erscheint jährlich und ist auf der Unternehmenswebsite als PDF-Datei abrufbar. (rational-online.com/de_de/unternehmen/investor-relations/publikationen/)

Geltungsbereich

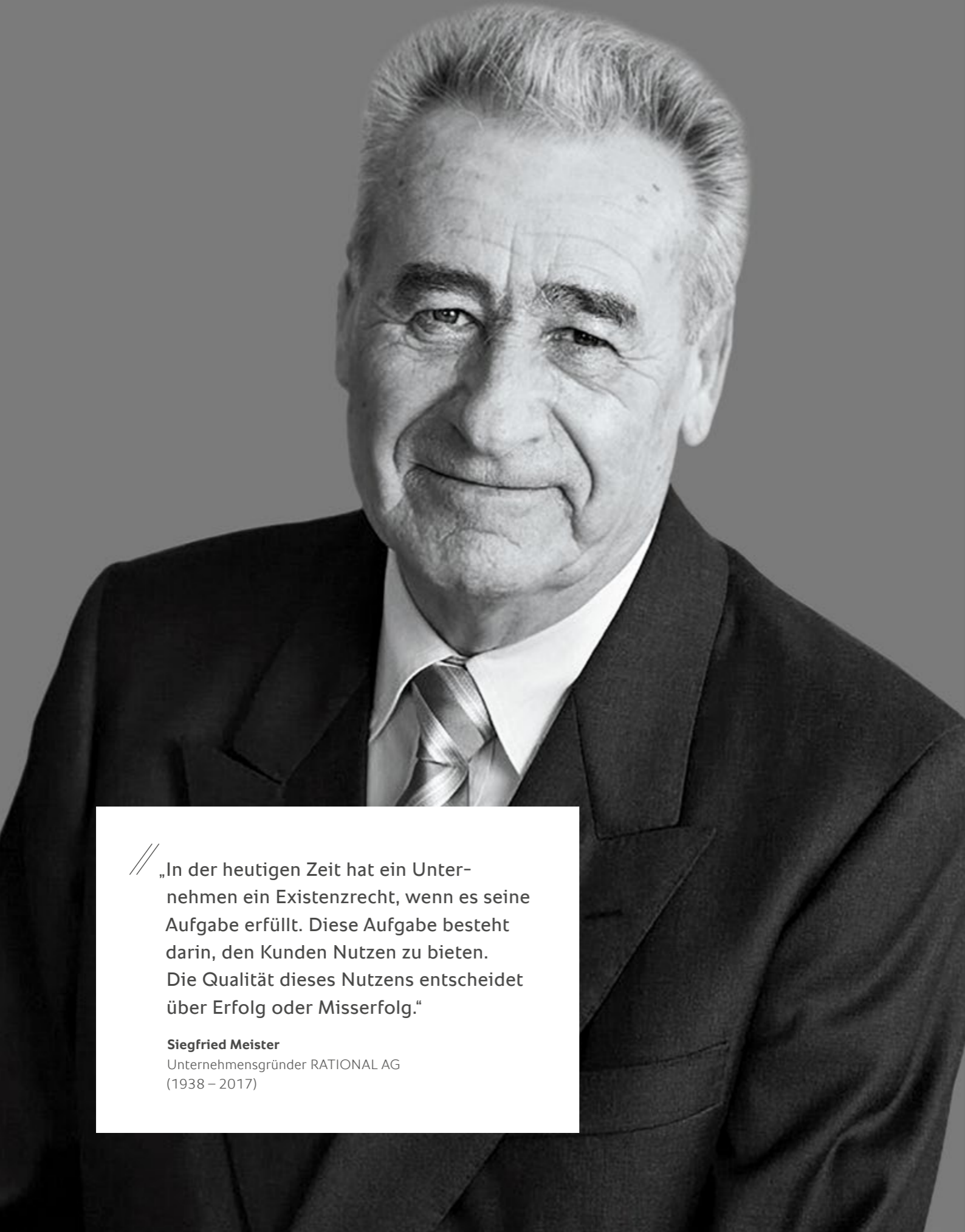
Dieser Bericht bezieht sich im Wesentlichen auf den RATIONAL-Konzern. Teilweise beziehen sich Aussagen ausschließlich auf die Combi-Dämpfer-Technologie. Bei Informationen oder Kennzahlen, die sich nur auf Teilbereiche des Konzerns beziehen, wird dies explizit angegeben.

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.

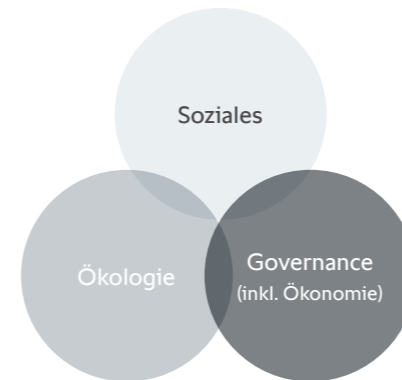
Strategie





Nachhaltigkeitsstrategie: Mensch und Umwelt im Mittelpunkt

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, die wirtschaftlichen, umweltbezogenen und sozialen Aspekte in unseren Managementprozessen gleichberechtigt zu berücksichtigen und damit den Interessen der Stakeholder unseres Unternehmens bestmöglich gerecht zu werden.



liche Entwicklungen frühzeitig zu erkennen und entsprechend zu agieren. Deshalb versuchen wir, in unsere Überlegungen und Entwicklungen alle wichtigen Stakeholdergruppen, auf die unsere Geschäftstätigkeit einen Einfluss hat, und deren Interessen miteinzubeziehen. Diese umfassen für uns Lieferanten, Händler, Kunden, die Gäste unserer Kunden, unsere Mitarbeiter und ihre Familien, die Gesellschaft sowie im Sinne einer enkelgerechten Zukunft auch spätere Generationen.

Aufbauend auf die Wesentlichkeitsanalyse 2019/2020 haben wir im Herbst 2021 unter Einbeziehung eines auf Nachhaltigkeitsmanagement spezialisierten Beratungsunternehmens Interviews mit 20 Vertretern der verschiedenen Stakeholdergruppen geführt und einen Wesentlichkeitsworkshop mit zahlreichen Fach- und Führungskräften durchgeführt. In den Kategorien Soziales, Umwelt und Governance wurden aus 14 Themen, die für unsere Stakeholdergruppen besonders wesentlichen Nachhaltigkeitsaspekte bestimmt. Als Bewertungskriterien dienten im Sinne der doppelten Wesentlichkeit gemäß §289c (3) der aus der Geschäftstätigkeit von RATIONAL auf das jeweilige Nachhaltigkeitsfeld resultierende Einfluss (Organizational Impact) sowie der Einfluss des Nachhaltigkeitsfelds auf den Geschäftsverlauf, das Geschäftsergebnis und die Lage von RATIONAL (Business Relevance).

Letztlich liegt dies bereits in der DNA von RATIONAL begründet. Unser Unternehmensgründer Siegfried Meister hat von Beginn an nicht etwa Wachstum oder Gewinnmaximierung als höchste Ziele von RATIONAL verfolgt, sondern den Nutzen für unsere Kunden. Ihnen wollen wir bei der Erfüllung ihrer Aufgaben und der Verwirklichung ihrer Ansprüche helfen. So ist es in unserem Unternehmensleitbild verankert.

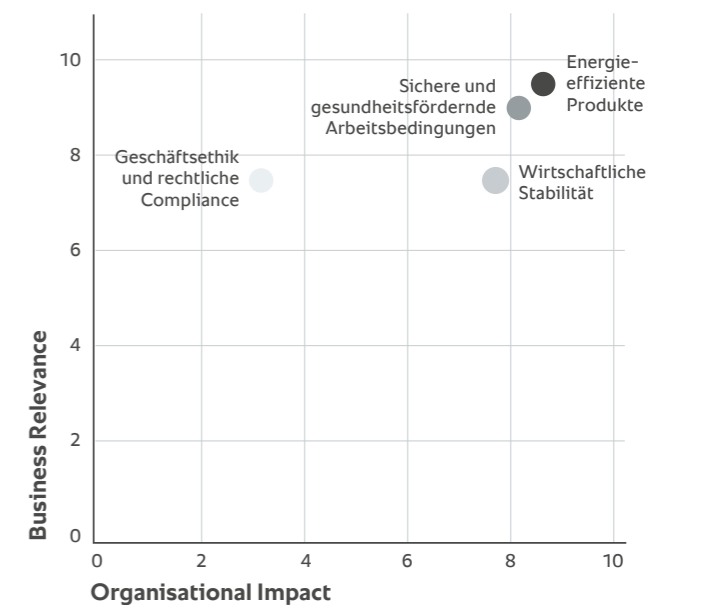
Bei der thermischen Speisenzubereitung werden Energie und Wasser benötigt. Deren effizienter Einsatz ist aus ökologischen (CO₂-Emissionen, Wasserknappheit) und wirtschaftlichen Gründen (steigende Kosten der Ressourcen) essenziell. So erwächst schon aus unserem Leitbild die Verpflichtung, unsere Kochsysteme mit großem Einsatz und kontinuierlich hinsichtlich Energie- und Ressourceneffizienz zu verbessern.

Ebenso ist es ein wesentlicher Teil unserer Innovationsstrategie, den Menschen, die im gewerblichen Umfeld thermisch Speisen zubereiten, eine Technik zur Verfügung zu stellen, die ihren Arbeitsalltag erleichtert.

Unser Wesentlichkeitsprozess

Der Dialog mit Stakeholdern ist ein Kernelement unseres nachhaltigen Handelns. Es geht darum, wie das Unternehmen mit den Anliegen der unterschiedlichen Interessensgruppen umgeht. Dieser Dialog hilft uns, den eigenen, unternehmerischen Blickwinkel zu erweitern und wichtige gesellschaft-

Die Auswertung der wesentlichen Themen sind in der folgenden Wesentlichkeitsmatrix abgebildet:



„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)

Eine detaillierte Beschreibung der Wesentlichkeitsanalyse befindet sich im Nichtfinanziellen Konzernbericht. (rational-online.com/de_de/unternehmen/investor-relations/publikationen/).

In der folgenden Tabelle sind die für uns relevanten strategischen Handlungsfelder zusammengefasst und den jeweiligen Kapiteln dieses Berichts zugeordnet. In der Tabelle wird auch die Zuordnung der Nachhaltigkeitsthemen zu den Belangen des Handelsgesetzbuchs im Nichtfinanziellen Konzernbericht dargestellt. Themen, die keinem Belang zugeordnet sind, sind nicht Bestandteil des gesonderten Nichtfinanziellen Konzernberichts.

Ebenso sind Verweise auf einige der 17 globalen Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) angegeben.

Wichtige Nachhaltigkeitsaspekte	Zuordnung zu den wesentlichen Belangen der nichtfinanziellen Erklärung (HGB)	Kapitelzuordnung „Präzise, Vielseitig, Nachhaltig.“ gesondert geprüfte Unterlagen	SDG
Wirtschaftliche Stabilität und zuverlässige Partner		Langfristige wirtschaftliche Stabilität. RATIONAL als sicherer Partner.	8
Effizienz der Geräte	Kundenbelange	Unsere Nummer eins. Der Kunde. Energie	7
Sicheres Arbeiten mit den Geräten			3
Gesunde Ernährung	Soziale Belange	Vielseitig essen. Gesunde Ernährung durch schonendes Garen.	3
Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit	Umweltbelange	Weniger ist mehr. Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit.	12
Reduziertes Abfall- und Abwasseraufkommen	Umweltbelange	Schonend für die Umwelt. Ressourcenschonende Produktion und Logistik. Wassernutzung und Abfallaufkommen	6
Unternehmenskultur; Eigenverantwortliches und selbstständiges Arbeiten	Arbeitnehmerbelange	Unser Motor für nachhaltiges Handeln. Unsere Mitarbeiter.	8
Mitarbeiter: Arbeitssicherheit und Gesundheit	Arbeitnehmerbelange	Unternehmer im Unternehmen (U.i.U.) Gesundheits- und Sicherheitsschutz der Mitarbeiter	
Weltweite Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben	Menschenrechte, Antikorruption	Eine Selbstverständlichkeit. Ethik und Gesetzestreue.	16

Unsere Strategie

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie fußt auf der Wesentlichkeitsanalyse, die die Ansprüche und Erwartungen unserer Stakeholder reflektiert. Sie berücksichtigt die Handlungsbereiche, denen aus externer und interner Sicht eine hohe Bedeutung beigemessen wird. Diese, aber auch darüber hinaus gehende Handlungsbereiche, stellen den inhaltlichen Kern unserer Nachhaltigkeitsstrategie dar. Sie mündet in folgende Handlungsfeldern.

1. Umweltbelange – Energieeffiziente Kochsysteme

Der Küchenalltag bringt hohe Energieverbräuche, Stromspitzen und -kosten für unsere Kunden mit sich.

RATIONAL möchte mit seinen Kochsystemen traditionelle Gargeräte mit hohem Energieverbrauch ersetzen. Damit werden wir attraktiver für Kunden und schonen die Umwelt. Das geschlossene Kochsystem verhindert beim Combi-Dämpfer, dass dauerhaft Wärme in die Raumluft abgegeben wird. Die 2016 eingeführte Dreifachverglasung der Tür optimiert den Wärmehalt im Garraum. Softwarebasierte Garpfade steuern bedarfsorientiert den Energieeintrag in das Gargut. Die Garintelligenz überwacht den Garvorgang zuverlässig – energieverschwendendes Türöffnen und manuelles Überwachen entfällt.

Die sehr hohe Energieeffizienz des iVario erklärt sich daraus, dass sich zum einen Keramik-Heizelemente direkt im Tiegelboden befinden. Zum anderen ist der Tiegelboden äußerst dünn. Die Kombination beider Aspekte führt zu einer extrem hohen Reaktionsgeschwindigkeit bei der Temperatursteuerung, einem hohen Wirkungsgrad und der bestmöglichen Garqualität.

Neben der Verbesserung der Speisenqualität ist die kontinuierliche Verbesserung der Energieverbräuche unserer Kochsysteme ein wesentlicher Schwerpunkt der Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten. In einem Innovationszyklus zwischen sieben und zehn Jahren bringen wir neue Kochsysteme auf den Markt. Jede Generation soll im Vergleich zur Vorgängergeneration die Energieverbrauchswerte systematisch reduzieren.

2. Arbeitnehmerbelange – Sichere und gesundheitsfördernde Arbeitsbedingungen

Durch eine sichere und gesundheitsfördernde Arbeitsumgebung sowie zahlreiche gesundheitsfördernde Maßnahmen entstehen weniger berufsbedingte Krankheiten, Verletzungen und Belastungen für die Mitarbeiter. Nur in einer sicheren Umgebung wird Raum für zufriedene, motivierte und leistungsfähige Mitarbeiter geschaffen.

Deshalb ist es essenziell, dass durch geeignete Konzepte und Maßnahmen die Zahl der Arbeitsunfälle, Krankheitsquoten und Ausfallzeiten auf einem niedrigen Niveau gehalten werden. Dabei orientieren wir uns bei den Zielen an den jeweiligen Vorjahreswerten und versuchen, diese zu verbessern bzw. zu unterbieten.

Mit Risiko- und Gefährdungsbeurteilungen für Maschinen, Arbeitsplätze, Produkte und Tätigkeiten wird ein wesentlicher Beitrag für die Sicherheit am Arbeitsplatz geleistet. Ziel ist es, den Zustand der Maschinen, der Betriebseinrichtungen, der Arbeitsplätze und der Produkte sowie das Gefährdungspotenzial von Gefahrstoffen zu ermitteln. Somit haben wir potenzielle Gefahrensituationen unserer Mitarbeiter immer im Blick und können gegebenenfalls Maßnahmen einleiten.

Über die gesetzlich vorgeschriebenen Maßnahmen für Gesundheitsschutz und Gesundheitsförderung (z. B. Betriebsarztleistungen, betriebliches Eingliederungsmanagement) hinaus werden Maßnahmen zur Stärkung von Gesundheit und Work-Life-Balance angeboten. Dazu zählen verschiedene sportliche Gemeinschaftsaktivitäten und die Möglichkeit zur Teilnahme an Qualitrain in Deutschland. RATIONAL ermöglicht dabei eine kostengünstige, bezuschusste Mitgliedschaft, die sportliche Aktivitäten in zahlreichen Sport- und Freizeiteinrichtungen bietet.

3. Sozialbelange – Nachhaltige wirtschaftliche Stabilität

Bereits sehr früh hat der RATIONAL-Gründer Siegfried Meister im Unternehmensleitbild Kundennutzen als wichtigstes Unternehmensziel definiert. Darüber hinaus verlangt das Unternehmensleitbild von allen Mitarbeitern respektvoll und auf Augenhöhe miteinander umzugehen. Für Lieferanten wollen wir gemäß unserem Leitbild jederzeit ein langfristiger und zuverlässiger Partner zu sein.

Wachstum bedeutet für uns Verantwortung. Wir verbinden Wachstum mit den Nachhaltigkeitskriterien des umweltorientierten und sozialverantwortlichen Handelns unter konsequenter Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen. RATIONAL stellt langfristiges Wachstum und wirtschaftliche Stabilität durch kompromisslose Kundenorientierung sicher. Das heißt, wir stellen uns bei jeder Handlung die Frage, ob sie unseren Kunden nutzt. Dadurch sind wir stets ein langfristiger und zuverlässiger Geschäftspartner für Kunden, Händler, Mitarbeitende und Zulieferer.

Die zentrale Steuerungskennzahl für die Zufriedenheit unserer Kunden ist der international anerkannte Net Promoter Score (NPS). Weitere Erläuterungen hierzu finden Sie in der Rubrik „Kundenzufriedenheit“.

A young oak sapling with bright green leaves is the central focus, growing in a sun-dappled forest. The background is a soft-focus view of a forest path with sunlight filtering through the trees, creating a bokeh effect. The overall mood is fresh, natural, and hopeful.

Nachhaltigkeit – konsequent weiterentwickelt

„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)

Nachhaltige wirtschaftliche Stabilität



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 konstante Entwicklung neuer Technologien und Innovationen ist RATIONAL auch für die Zukunft gewappnet.

Durch nachhaltiges Wachstum bieten wir unseren Mitarbeitern sichere Arbeitsplätze unter guten Bedingungen und sind ein langfristiger und zuverlässiger Geschäftspartner für Lieferanten, Kunden und Händler. Die weltweite Mitarbeiterzahl haben wir in den letzten 10 Jahren mehr als verdoppelt. Ende 2019 lag sie noch bei 2.258. Trotz eines Umsatzrückgangs um 23 % haben wir es durch den Einsatz flexibler Instrumente im Krisenjahr 2020 geschafft, die Belegschaft in der Krise um lediglich 3 % zu reduzieren.

Nachhaltige wirtschaftliche Stabilität. RATIONAL als sicherer Partner.

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

Seit Mitte 2021 haben wir entsprechend der sich verbessernden Zukunftsaussichten wieder Positionen nachbesetzt und neue geschaffen. Zum Bilanzstichtag 31. Dezember 2021 ist die gruppenweite Zahl der Mitarbeiter deshalb wieder nahezu auf das Vorkrisenniveau auf 2.248 (Vj. 2.180) gestiegen.

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.

In den letzten 10 Jahren vor der Corona-Krise konnten wir durchschnittlich um 9 % wachsen. Nachdem der Umsatz im Geschäftsjahr 2020 aufgrund der Auswirkungen der Corona-Krise um 23 % gegenüber Vorjahr auf 650 Mio. Euro eingebrochen war, konnten wir im Geschäftsjahr 2021 einen deutlichen Aufholeffekt verzeichnen. Die Gesamtumsatzerlöse lagen bei 780 Mio. Euro. Trotz des sehr volatilen Umfeldes, insbesondere auf den Beschaffungsmärkten, gehen wir aufgrund der unverändert vorhandenen Nachfrage, der sehr guten Marktposition unserer Kochsysteme und Dienstleistungen, einer kompetenten und leistungswilligen Belegschaft, einer sehr gesunden Bilanzstruktur und der langfristig orientierten Unternehmensphilosophie von einer weiterhin erfolgreichen Entwicklung des Unternehmens aus.

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.

Für eine ausführliche Darlegung der geschäftlichen und finanziellen Entwicklung von RATIONAL verweisen wir hier auf den Geschäftsbericht 2021. (rational-online.com/de_de/unternehmen/investor-relations/publikationen/).

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

Mark Twain
amerikanischer Schriftsteller
(1835 – 1910)

Unsere Nummer eins: Der Kunde

Kundenzufriedenheit

In Anbetracht der Vielfältigkeit der Vertriebs- und Kundenbindungsmaßnahmen verwenden wir als steuerungsrelevante Kennzahl seit 2021 für die Kundenzufriedenheit den Net Promoter Score (NPS). Der Net Promoter Score ist eine in der Wirtschaft weit verbreitete Kennzahl zur Messung der Stärke von Kundenbeziehungen und wurde im Jahr 2003 von Fred Reichheld, einem Partner von Bain & Company, als eine neue Methode zur Messung von Kundebeziehungen entwickelt. Der NPS wurde in einem Harvard-Business-Review-Artikel („One Number You Need to Grow“) im gleichen Jahr vorgestellt. RATIONAL wechselte im Jahr 2021 auf den NPS als Maßzahl der Kundenzufriedenheit, weil dieser die Kundenbeziehungen prognostisch und absichtsvoll volatiler abbildet. Zur Steuerung dieses Indexwertes werden, wie die Jahre davor, die Kundenbewertungen auf vier Hauptkategorien mit multiplen Unterpunkten statistisch analysiert und daraus Handlungsempfehlungen abgeleitet. Die Kategorien sind:

1. Ansprechpartner bzw. Kontaktaufnahme,
2. Kauf-/Bestellprozess inklusive Inbetriebnahme,
3. Geräteeigenschaften einschließlich Nutzung und
4. Zusatzservices.

Der RATIONAL-Zufriedenheitsindex wird auf Landesebene ermittelt und zu einem globalen Wert aggregiert. Im Jahr 2021 wurde der Wert über 15 Länder und auf Basis der Befragung von mehr als 2.000 Kunden berechnet. Der NPS-Wert wird auf einer Skala von –100 bis +100 dargestellt.

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

Der aktuelle Kundenzufriedenheitsindex bezieht sich auf die RATIONAL-Kundenumfrage aus dem Jahr 2021. Der in dieser Umfrage ermittelte NPS misst die Stärke der Kundenbeziehung durch die Ermittlung der Weiterempfehlungsrate. Die Umfrage fand in insgesamt 15 Ländern statt und deckt einen Großteil des Gesamtumsatzes ab. Der ermittelte NPS-Wert für 2021 liegt bei 61. Damit gehört RATIONAL mit dem erreichten Wert zu den Best-in-Class-Unternehmen in den B2B-International-Umfragen (B2B International ist der

neue Partner von RATIONAL für diese Umfragen). Die Vergleichswerte des B2B-Benchmarks (32), des Manufacturing Benchmarks (30) oder des Food & Drink-Benchmarks (37) liegen deutlich unter den erreichten 61. Die sehr guten Weiterempfehlungswerte (NPS-Werte) zeugen auch nach der Umstellung auf einen neuen Index von einer konstant guten Beziehung zu unseren Kunden.

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

Aus der Befragung 2021 konnten über 100 kurz- und langfristige Maßnahmen für die Tochtergesellschaften wie auch den Hauptsitz abgeleitet werden. Einige der Maßnahmen sind bereits implementiert worden. Dazu zählen beispielsweise das leichtere Auffinden der RATIONAL AG auf YouTube in internationalen Märkten oder die Erweiterung der Kommunikation über WeChat in China. Des Weiteren wurden mittel- und langfristige Projekte aufgesetzt, die zu einer besseren Unterstützung der Kunden im Produktlebenszyklus beitragen (z. B. Hotline, Kochveranstaltungen).

Energie



SDG 7

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

Energieeffizienz als Wettbewerbsvorteil

Der Küchenalltag bringt hohe Energieverbräuche, Stromspitzen und -kosten für unsere Kunden mit sich.

Unsere Kunden achten aufgrund der hohen Energiekosten und des gewachsenen ökologischen Bewusstseins zunehmend auf ihr eigenes ressourcenschonendes Handeln. Wir helfen ihnen, durch den geringeren Energieverbrauch unserer Kochsysteme im Vergleich zu traditionellen Methoden und zu Vorgängermodellen, ihre ökologischen Ziele zu erreichen und Kosten einzusparen. Ein wichtiges, bei Kunden weltweit

anerkanntes Qualitätssiegel für energieeffiziente Kochsysteme ist der US ENERGY STAR.

Geschlossene Kochsysteme sind energieeffizienter

RATIONAL möchte mit seinen Kochsystemen traditionelle Gargeräte mit hohem Energieverbrauch ersetzen. Damit werden wir attraktiver für Kunden und schonen die Umwelt. Das geschlossene Kochsystem verhindert beim Combi-Dämpfer, dass dauerhaft Wärme in die Raumluft abgegeben wird. Die 2016 eingeführte Dreifachverglasung der Tür optimiert den Wärmeerhalt im Garraum. Softwarebasierte Garpfade steuern bedarfsorientiert den Energieeintrag in das Gargut. Die Garintelligenz vermeidet wiederholtes Türöffnen zum Kontrollieren des Garvorgangs.

Verbindung innovativer Materialien mit intelligenter Softwaresteuerung

Die sehr hohe Energieeffizienz des iVario erklärt sich aus Keramikheizelementen, die sich direkt im Tiegelboden befinden. Zudem ist der Tiegelboden äußerst dünn. Die Kombination beider Aspekte in Verbindung mit modernster Garintelligenz in der Software führt zu einer extrem hohen Reaktionsgeschwindigkeit bei der Temperatursteuerung, einem hohen Wirkungsgrad und einer Topgarqualität.

Schwerpunkt Effizienz in der Forschung und Entwicklung

Neben der Verbesserung der Speisenqualität ist die kontinuierliche Verbesserung der Energieverbräuche unserer Kochsysteme ein wesentlicher Schwerpunkt der Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten. In einem Innovationszyklus zwischen sieben und zehn Jahren bringen wir neue Kochsysteme auf den Markt. Jede Generation soll im Vergleich zur Vorgängergeneration die Energieverbrauchswerte systematisch reduzieren.

Die konkreten Ressourceneinsparziele der Forschungsprojekte sind in Projektskizzen, Lasten- und Pflichtenheften beschrieben. Für die Entwicklung der iCombi-Generation wurden beispielsweise Energieeinsparungen in Höhe von 10% gegenüber dem Vorgänger als Ziel festgesetzt. Die Ergebnisse werden regelmäßig in Projektberichten und in den Lenkungsausschusssitzungen unter Beteiligung des Vorstands bewertet und überprüft. In Laborversuchen werden dafür unterschiedliche Speisen gegart und je nach Speise ausgewertet, welcher Energieverbrauch benötigt wird.

Um diese Ziele zu erreichen, erhöhen wir laufend die personellen und finanziellen Kapazitäten in unserem Forschungs- und Entwicklungsbereich. Aktuell arbeiten mehr als 220 Mitarbeiter an der Verbesserung unserer Kochsysteme und Dienstleistungen. Im Jahr 2021 haben wir 45,1 Mio. Euro (Vj. 42,3 Mio. Euro) für Forschung und Entwicklung ausgegeben. Dies entspricht 6% (Vj. 7%) der Umsatzerlöse.

US ENERGY STAR als wichtige Zielgröße

Als international anerkanntes Siegel für energieeffiziente Technologie gilt der US ENERGY STAR. Der US ENERGY STAR ist das von der US-Regierung unterstützte Symbol für energieeffiziente Geräte. Ein wesentliches Kriterium des ENERGY STAR ist der maximale Energieverbrauch von Geräten über einen bestimmten Zeitraum. Die Grenzwerte, die erfüllt werden müssen, um Geräte mit dem ENERGY STAR versehen zu dürfen, werden kontinuierlich anspruchsvoller. Dabei wurde im Jahr 2020 der Energieverbrauch unserer Geräte durch ein unabhängiges Prüfungsinstitut ermittelt, von diesem Institut bei ENERGY STAR eingereicht und dann von ENERGY STAR kontrolliert, ob die anspruchsvollen Grenzwerte erfüllt sind.

Aufgrund der hohen Relevanz des US ENERGY STAR ist der Anteil der Kochsysteme mit diesem Label eine wichtige Kennzahl. Durch prozessübergreifende Anstrengungen in der Forschung und Entwicklung, die anspruchsvollen Einsparziele zu erreichen und dies im Überprüfungsprozess nachzuweisen, verbessern wir die Marktwahrnehmung unserer Kochsysteme.

Im Jahr 2020 haben wir den iCombi Plus und den iCombi Classic am Markt präsentiert. Im Jahr 2021 wurde erstmals ausschließlich die neue Gerätegeneration produziert und überwiegend verkauft. Durch verbesserte Garintelligenz und die daraus resultierenden Garzeiteinsparungen, Produktivitätserhöhungen sowie durch eine effizientere Reinigung konnten wir im Vergleich zu den Vorgängermodellen rund 10% Energieeinsparungen realisieren.

76% der RATIONAL-Kochsysteme tragen den US ENERGY STAR

Als Ergebnis der hohen Energieeffizienz unserer Geräte sind rund 76% der 2021 verkauften Kochsysteme aus dem Hause RATIONAL berechtigt, den US ENERGY STAR zu tragen. Das Label wird für eine Produktkategorie vergeben, wenn eine

ausreichende Anzahl an Messwerten für Produkte von verschiedenen Herstellern in dieser Kategorie vorhanden ist und die anspruchsvollen Normwerte erreicht werden.

Der iCombi Pro trägt das Zertifikat für alle Gerätetypen, für die dieses vergeben wird. Für Teile der iCombi Classic-Linie haben wir im Jahr 2021 die Auszeichnung erhalten. Für den iVario gibt es aufgrund einer zu kleinen Grundgesamtheit an vergleichbaren Gerätetypen keine relevante Produktkategorie, für die der ENERGY STAR vergeben wird. Somit tragen damit 50% aller Gerätetypen aus dem Hause RATIONAL dieses Zeichen einer hohen Energieeffizienz. Für weitere 25% der RATIONAL-Gerätetypen und -größen gibt es keine ausreichende Anzahl an eingereichten Messwerten verschiedener Hersteller, sodass in diesen Kategorien noch kein ENERGY STAR vergeben wird.

Das bedeutet, dass 93% aller 2021 von RATIONAL verkauften Geräte, für die es gemäß der relevanten ASTM-Norm (American Society for Testing and Materials) möglich wäre, den ENERGY STAR tragen. Nur 7% der abgesetzten RATIONAL-Geräte, für die diese Zertifizierung grundsätzlich möglich wäre, verfügen nicht darüber.

Gesamtkonzept Küche

Unser Ziel der Energieeffizienz 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 stehen aber die Stromspitzen und die energieintensive Raumlufttechnik im Fokus. Stromspitzen sind kurzzeitig auftretende hohe Leistungsnachfragen im Stromnetz, die zusätzlich besonders kostenaufwändig sind. Durch moderne, effiziente Küchengestaltung wird die Stromnutzung gleichmäßiger verteilt. Somit entstehen auch im gesamten Stromnetz weniger intensive Nachfragen zu Spitzenzeiten (z. B. 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr), Strom ist durch die Gleichverteilung günstiger und die Versorgungssicherheit wird erhöht.

Hohe Zu- und Abluftmengen bei der Nutzung von veralteter Kochtechnik verursachen bis zu 40% der gesamten Energiekosten einer gewerblichen Küche. Durch die nachweislich sehr energieeffizienten iCombi und iVario wird erheblich weniger Verlustwärme beim Kochen in den Raum abgegeben. Somit können die Lüftungsanlagen kleiner, mit wesentlich geringeren Investitionen (Lüftung, Heizen im Winter, Kühlen im Sommer) und wesentlich niedrigerem Energiebedarf installiert werden. Mit den neuen iVario und iCombi kann man zusätzlich die Lüftung bedarfsgerecht steuern. So wird z. B. vom iCombi ein Schaltsignal aktiviert, sobald man die Garraumtür öffnet (Lüftung wird automatisch auf eine höhere Stufe gestellt) oder es wird ein Schaltsignal aktiviert, sobald die automatische Reinigung nachts beendet ist (Lüftung wird ausgeschaltet).

RATIONAL setzt seine umfassende Kompetenz hinsichtlich prozessoptimierter Küchenabläufe und anwendungsbezogener Aspekte bei der thermischen Speisenzubereitung zunehmend in Beratungsprojekten ein.

ConnectedCooking

ConnectedCooking ist der kostenlose, digitale Zugriff auf RATIONAL-Kochsysteme und -Services. Damit können unsere Kunden unter anderem die Gerätesoftware aktualisieren, behalten den Überblick über den Gerätestatus, erstellen und verteilen Garprogramme und können ihre Hygiene-Daten dokumentieren. Die Vorteile sind, Arbeitsabläufe zu vereinfachen und Zeit zu sparen. Darüber hinaus können durch die Möglichkeit der Fernwartung die Reisezeiten und -wege von Servicetechnikern reduziert und damit wertvolle Ressourcen eingespart werden. Hierfür wurde RATIONAL mit dem Umweltlabel „Grünes Band“ ausgezeichnet.

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											
	Hohle Wärmeabstrahlung	Heiße Flächen	Heißer Dampf	Arbeitshöhe – Überkopfabarbeiten	Giftstoffe in der Luft	Schwere Lasten	Heiße Flüssigkeiten	Hohe Luftfeuchtigkeit	Reinigungschemie	Stress	Rutschgefahr	
Wirbelsäulenerkrankungen				X		X					X	X
Brüche und Verstauchungen												X
Verbrühungen			X	X			X					
Verbrennungen		X										
Verätzungen									X			
Atemwegserkrankungen					X				X			
Psychische Belastungen												X
Herz-Kreislauf-Erkrankungen	X				X			X		X		

Reduzieren der Gefahr durch heiße Flüssigkeiten, Dampf und Flächen

Das Küchenklima ist beim Kochen mit herkömmlicher Gar-technik heiß und feucht und damit körperlich herausfordernd für die Menschen in der Küche. Eine im Januar 2019 veröffentlichte Studie aus Norwegen zeigt auf, dass beim Kochen auch Reizstoffe und Allergene in die Raumluft abgegeben werden. Dadurch können Küchenmitarbeiter während der Arbeitszeit dauerhaft einer erhöhten gesundheitlichen Belastung ausgesetzt sein. Mit RATIONAL-Gargeräten kann diese Belastung signifikant reduziert werden.

Der iCombi hat einen geschlossenen Garraum, der hoch gedämmt ist, und über eine 3-Scheiben-Tür verfügt. Beim iVario wird ausschließlich der Tiegelboden beheizt und das

Gerät wird aufgrund seiner hohen Gar- und Reaktionsgeschwindigkeit nur bei Hitzebedarf eingeschaltet. Beim iVario bleibt zudem der Tiegelrand komplett kalt, so dass sich Nutzer nicht verbrennen können. Darüber hinaus kann man bei den neuen iVario mit der Funktion „iZone-Control“ bei geringerer Nutzung sogar nur Teilflächen des Tiegels anwählen bzw. beheizen. Das spart Energie und reduziert zusätzlich Stromspitzen.

Ein weiterer Vorteil ist, dass durch den Einsatz des iCombi 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. Die Rutschgefahr durch die glatten Gitteroberflächen der Rinnen gehört der Vergangenheit an. Außerdem ist eine Verbrühung der Beine durch das Ablassen von heißem Wasser ausgeschlossen. Verletzungsgefahren durch den Austritt großer Mengen heißen Dampfes aus dem iCombi 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 iVario unterstützen die Kippautomatik und die Höhenverstellbarkeit die Küchenmitarbeiter beim Umgang mit großen Mengen heißer Flüssigkeit und reduzieren so die Unfallgefahr.

Verbesserung von Reinigungsabläufen

Wie bei einer Haushaltsspülmaschine reinigt sich der iCombi 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. Im Vergleich zum Vorgängermodell wird für jede automatische Reinigung weniger Chemie benötigt. Dies schont die Umwelt und reduziert die Kosten für die Kunden erheblich. Mit der Einführung des iCombi wurde die Reinigungschemie auf phosphatfreie Reinigungsmittel (Active Green Tabs) umgestellt. Phosphate belasten die Wasserqualität und schädigen Wasserpflanzen und -tiere. RATIONAL bietet Bestandskunden (SelfCookingCenter ab 09/2011) sogar die Mög-

lichkeit, dass durch ein Software-Update die phosphatfreien „Active Green“ Tabs verwendet werden können.

Ergonomisches Arbeiten optimieren

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) empfiehlt aus arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Gründen, dass oberhalb der Augenhöhe nicht mit flüssigen Lebensmitteln hantiert wird. Um dieser Anforderung gerecht zu werden, bietet RATIONAL für alle Küchen- und Betriebssituationen eine Vielzahl von Lösungsvarianten.

Das Risiko für Rückenerkrankungen, verursacht durch das Tragen schwerer Behältnisse, wird durch spezielles Transportzubehör für große Speisemengen sowie die Kippautomatik beim iVario minimiert.

Eine 2020 eingeführte Neuheit beim iVario ist dessen stufenlose Höhenverstellung. Dank Höhenverstellung auf

Tastendruck kann jeder Mitarbeiter für sich – wie bei einem modernen Schreibtisch – die optimale Arbeitshöhe einstellen. Ein gebücktes Arbeiten, mit entsprechenden gesundheitlichen Langzeitfolgen, wird somit vermieden.

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 stressreduzierten Arbeitsalltag beitragen können und verweisen an dieser Stelle darauf.

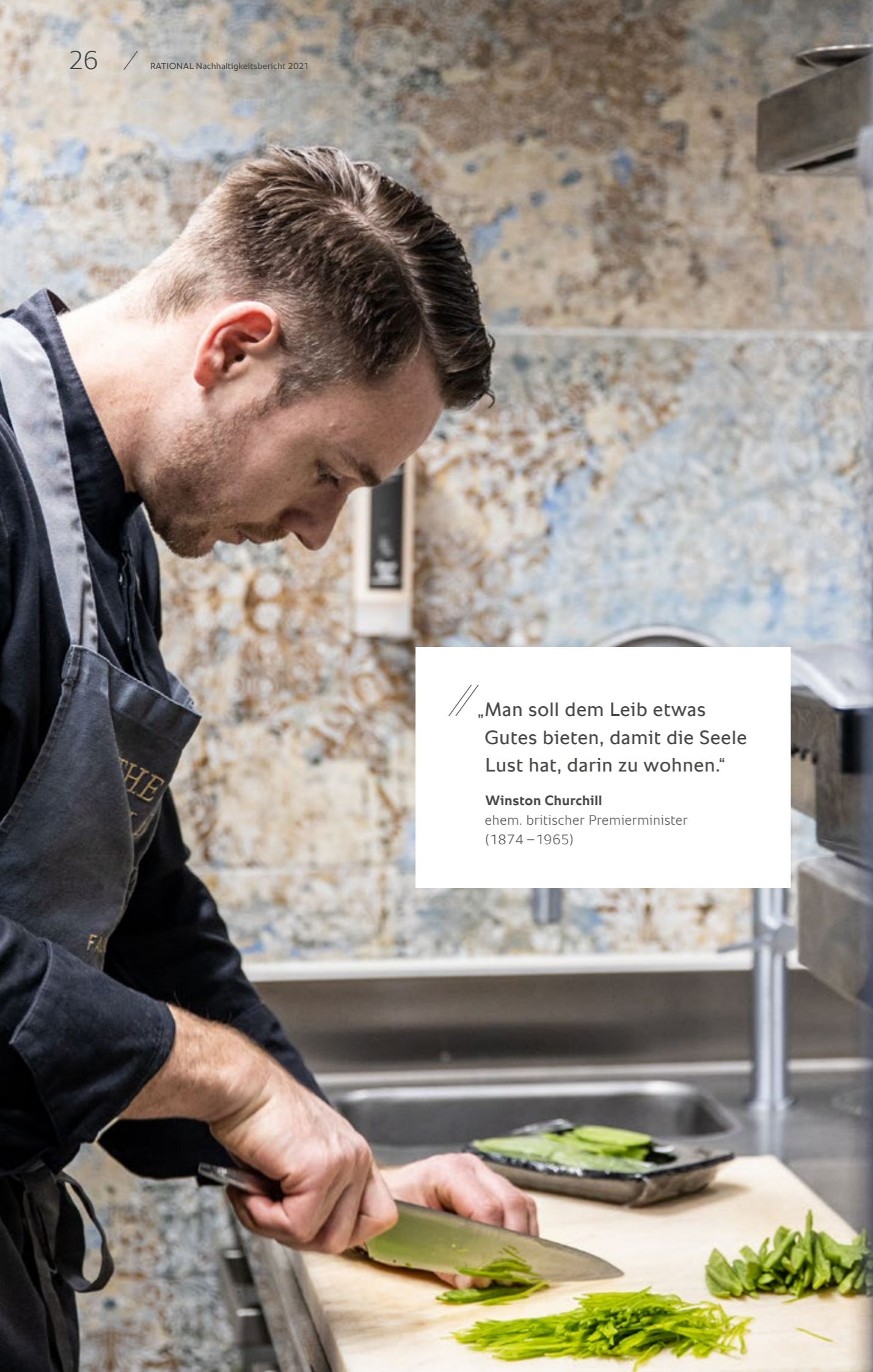
Zertifizierung „Geprüfte Sicherheit (GS)“

Beide Gerätelinien erfüllen sämtliche Anforderungen, um mit dem Siegel „Geprüfte Sicherheit (GS)“ zertifiziert werden zu können.



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

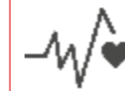
Arthur Schopenhauer
deutscher Philosoph und Autor (1788 – 1860)



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

Winston Churchill
 ehem. britischer Premierminister
 (1874 – 1965)

Vielseitig 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 garantieren die Geräte hohe Hygienestandards und vermeiden so die Verbreitung von Krankheitserregern.

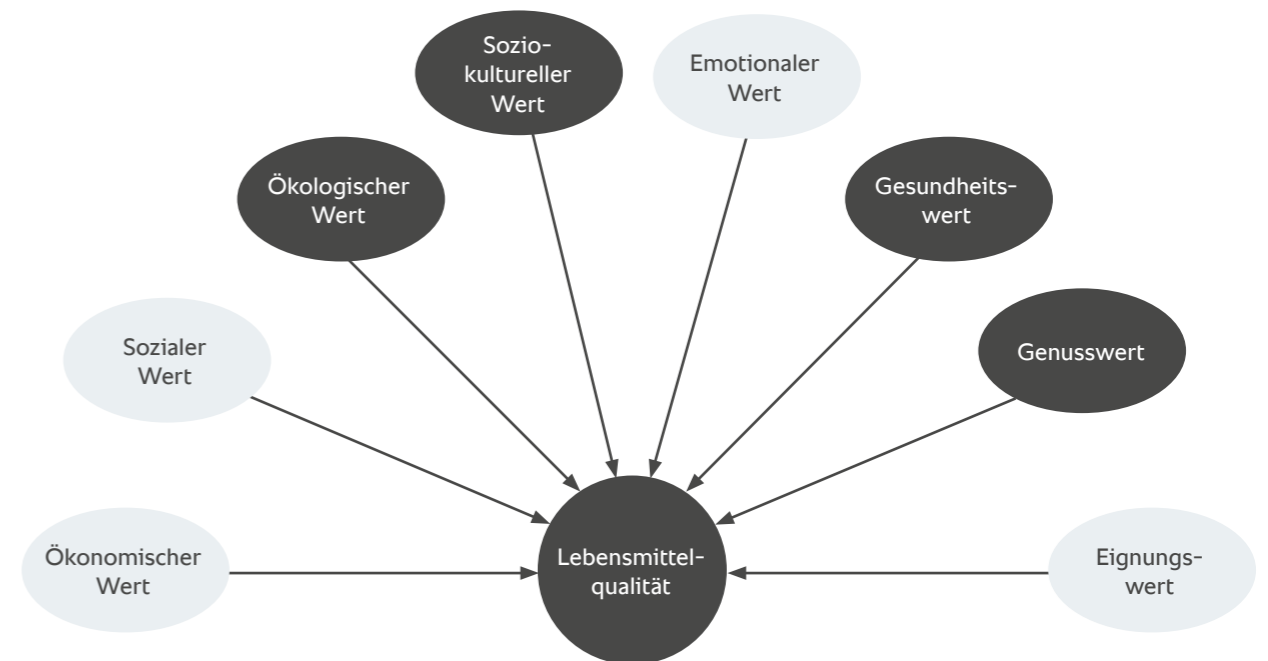
Aufgrund der hohen Bedeutung dieses Themas arbeiten unsere Ernährungsexperten in enger Abstimmung mit dem Vorstand kontinuierlich an Verbesserungen und Weiterentwicklungen der produzierten Speisen.

Gesunde Ernährung ist sowohl beim iCombi als auch beim iVario ein wichtiges Ziel für unsere Entwickler. Das iVario überzeugt durch hohe Gargeschwindigkeiten und eine gleichmäßige Hitzeverteilung der beheizten Flächen. Dadurch wird wenig Fett zum Garen benötigt, die Speisen bleiben saftig und es werden Vitamine, Spurenelemente und weitere Nährstoffe besser in den Lebensmitteln erhalten als bei traditionellen Gargeräten. Dies wirkt sich positiv auf Geschmack, Verträglichkeit und Beitrag zur gesunden Ernährung aus.

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.

Die folgenden Aussagen beziehen sich grundsätzlich sowohl auf den iCombi und den iVario. Gemäß unseren Schätzungen sind 94 % der aktuell im Einsatz befindlichen RATIONAL-Geräte Combi-Dämpfer. 2021 waren mehr als 90 % aller verkauften Geräte Combi-Dämpfer. Deshalb treffen einige der folgenden Analysen und Kennzahlen im Wesentlichen auf die Combi-Dämpfer-Technologie zu.

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.



Die 8 Dimensionen für Lebensmittelqualität (RATIONAL AG)

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. 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 mit unseren Vertriebsköchen aus unterschiedlichsten Ländern zur Sensorik vorgenommen. In Shanghai haben wir ein eigenes Anwendungszentrum gegründet, das sich spezifisch um die Garantierungen in China kümmert.

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

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 Punkten quantifiziert werden. Dabei wird das erzielte Garergebnis anhand einer Vielzahl von Eigenschaften mit den jeweiligen Erwartungen der Kunden weltweit verglichen. Die entsprechenden Garprofile werden dann auf die Software des für das jeweilige Land vorgesehenen Geräts aufgespielt.

Mit Einführung unserer neuen Gerätegeneration iCombi haben wir die Wertberechnung der sensorischen Qualität geändert, um mehr Schärfe bei abweichenden Ergebnissen zu bekommen. Um den Erfüllungsgrad der Wunschvorstellung einer Speise noch besser beurteilen zu können, bewertet die neue Methode bereits kleinere Abweichungen mit höheren Punktabzügen.

Die folgenden Werte bilden den Mittelwert aus 75 Tests mit unterschiedlichen, weltweit repräsentativen Speisen jeweils mit beiden Gerätegenerationen. Mit unseren bisherigen Produkten konnten wir nach neuer Berechnungsmethode

eine sensorisch ermittelte Speisenqualität von 77,6 Punkten erreichen. Mit dem iCombi haben wir diese Werte nochmals verbessert. Der entsprechende Vergleichswert mit den neuen Gerätegeneration erreichte in den Tests 80,5 Punkte. Somit kommt das Garergebnis mit den neuen Gargeräten noch näher an das Optimum heran, verbessert damit das Geschmackserlebnis für den Gast und trägt positiv zu dessen Wohlbefinden und Gesundheit bei.

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.

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

Durch speziell mit dem iCombi mögliche Garverfahren 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 soll unseren vernetzten Kunden bei Bedarf ein Bereich zur Verfügung gestellt werden, in dem sie eigene Rezepte bearbeiten können. Die Zutaten sind dann mit Nährstoffen, Allergenen und Inhaltsstoffen hinterlegt, so dass ConnectedCooking für das gesamte Gericht eine Nährwert- und Allergenberechnung durchführen kann. 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-Garprofile 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. Um diesem Risiko entgegenzuwirken, wird in RATIONAL-Geräten 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 iCombi werden risikoreiche Lebensmittel auf hygienisch unbedenkliche Temperaturen gebracht. Gefährliche Keime im Gargut

werden minimiert. Dieser Aspekt wird in Zukunft eine zunehmend wichtige Rolle spielen.

Ein wachsendes 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.

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 mit Hilfe von ConnectedCooking gegebenenfalls unmittelbar eingegriffen und der Garverlauf noch angepasst werden, damit die hygienische Unbedenklichkeit sichergestellt werden kann. Unsere Reinigungsintelligenz iCareSystem sorgt für eine automatische, einwandfreie Reinigung und Entkalkung.

Verschiedene Newsletter sowie Meldungen des Robert-Koch-Instituts versorgen unsere Labors zusätzlich mit aktuellen 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 nachverfolgt werden. Zusätzlich kann der Anwender Temperatursensoren, die über ConnectedCooking vernetzt werden, außerhalb und innerhalb der Lebensmittel, die sich noch nicht im RATIONAL-Gerät befinden, anbringen. So können auch hygiene-kritische Lebensmittel immer korrekt überwacht werden.

Weniger ist mehr – Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit

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 internen Schätzungen sind 94 % der sich aktuell im Einsatz befindlichen RATIONAL-Geräte Combi-Dämpfer. 2021 waren rund 90 % aller verkauften Geräte Combi-Dämpfer. Die folgenden Aussagen beziehen sich deshalb teilweise ausschließlich auf die Combi-Dämpfer-Technologie. Diese Angaben werden entsprechend kommentiert.

Der Beitrag zum Umweltschutz 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 auch 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.

Langlebigkeit
RATIONAL möchte 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 vom Gesamtsystem auf die einzelnen Funktionen und Bauteile heruntergebrochen und definiert. Anschließend werden entsprechende Lösungen entwickelt, die den Anforderungen standhalten. Schlussendlich werden unsere Geräte und deren Einzelteile intensiven Dauerläufen unterzogen, um die Langlebigkeit auch tatsächlich sicher zu stellen.

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 Ersatzteilverfügbarkeit auch für Geräte, die nicht mehr produziert werden.

Mit Serviceteilen für Combi-Dämpfer, die nur bis 2004 produziert wurden, wurde im Jahr 2021 ein Umsatz von 3,2 Mio. Euro erzielt (2020: 3,5 Mio. Euro). Dies bestätigt, dass viele unserer Geräte auch nach mindestens 17 Jahren noch in Verwendung sind.

Wiederverwertbarkeit

Am Ende der langen Laufzeit unserer Geräte sollen diese aber dann nicht einfach weggeworfen werden, denn die Komponenten unserer Geräte sind zu einem hohen Anteil wiederverwertbar. Die Wiederverwertbarkeit ist auch in den Projektzielen verankert. Das stellt sicher, dass auch zukünftige Gerätegenerationen zu einem hohen Grad recycelt werden können.

In Summe verbleibt der Anteil der Wiederverwertbarkeit gemessen am Gewicht bei rund 90 % der verbauten Komponenten. Durch eine hohe Wiederverwertbarkeit können die Teile zurück in den Produktkreislauf gehen. Dadurch werden Ressourcen geschont und das Abfallaufkommen reduziert. 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 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 %	
	2020	2021
Edelstahl	69	69
Glas	8	8
Elektrik und Elektronik	12	12
Isolierung	5	5
Kunststoff	6	6

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

Werner von Siemens
deutscher Erfinder und Industrieller
(1816 – 1892)

Schonend für die Umwelt – ressourcenschonende Produktion und Logistik

Umwelt und Energie



SDG 12

Bei der Entwicklung der Infrastruktur unserer Standorte spielen Aspekte wie Energieeffizienz und optimierte Flächennutzung eine besondere Rolle. Die Zertifizierungen nach ISO 14001 und ISO 50001 unterstützen uns bei der kontinuierlichen Weiterentwicklung des Umwelt- und Energiemanagements.

Als nachhaltig orientiertes Unternehmen beziehen wir ökologische Aspekte in die unternehmerischen Entscheidungen ein. Um die Erreichung der entsprechenden Umwelt- und Energieziele nachvollziehen zu können, werden die relevanten Verbrauchs- und Entsorgungskennzahlen in umfassender Art und Weise ermittelt, den zu Jahresbeginn vereinbarten Zielen gegenübergestellt, mit der Geschäftsleitung besprochen und Maßnahmen aus den Erkenntnissen abgeleitet.

Wir unterhalten am Standort Landsberg am Lech (Deutschland) 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 Wasser-, Energie- und Kraftstoffverbrauchs. Zudem ist unser Standort in Landsberg am Lech seit 2020 gemäß der Norm IEC63000 hinsichtlich der Beschränkung gefährlicher Stoffe zertifiziert. Im Jahr 2022 planen wir für den Standort Wittenheim (Frankreich) die Zertifizierung mit dem Umweltmanagementsystem ISO 14001.

Im Rahmen unsere Managementbewertung setzen wir uns für verschiedene eingesetzte Ressourcen das Ziel, den Verbrauch im Verhältnis zur Anzahl produzierter Geräte und der vorhandenen Bruttogesamtfläche (BGF) zu reduzieren.

Die Umweltleistung unseres Unternehmens bilden wir über aussagekräftige Kennzahlen ab. Diese werden regelmäßig in einer zahlenbasierten Ökobilanz dargestellt. Ziel ist es, unsere Umweltleistung kontinuierlich zu verbessern.

Das Abfallaufkommen versuchen wir, durch geeignete Maßnahmen und Projekte kontinuierlich auf möglichst niedrigem Niveau zu halten.

Auch der absolute Wasserverbrauch schwankt aufgrund von Bau- und Entwicklungsprojekten ähnlich dem Abfallaufkommen regelmäßig signifikant. Dennoch setzen wir uns stets das Ziel, den Wasserverbrauch je produziertes Gerät an den beiden Produktionsstandorten in Landsberg am Lech um ein Prozent pro Jahr und in Wittenheim um fünf Prozent jährlich zu reduzieren.

Wassernutzung



SDG 6

Durch unsere Wassereinsparziele versuchen wir kontinuierlich, unseren Wasserverbrauch 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. Verunreinigtes Abwasser wird durch eine Aufbereitungsanlage gemäß den Anforderungen gesäubert und abgeleitet. Diese 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 beziehen wir von den Stadtwerken Landsberg. Wir betreiben mittlerweile vier Brunnenanlagen zur Nutzung von Erdwärme.

Im Jahr 2021 war das Ziel, je produziertes Gerät ein Prozent weniger Wasser zu verbrauchen. Dieses Ziel haben wir deutlich übertroffen. Der absolute Wasserverbrauch ist im Jahr 2021 um 15 % gesunken. Nach der Serieneinführung ICC/ICP/IV im Jahr 2020 und dem damit verbundenen erhöhten Testaufwand konnten im Jahr 2021 die Tests zurückgefahren werden. Hintergrund hierfür ist der natürliche Zyklus einer Produkteinführung, aber auch getroffene Maßnahmen wie beispielsweise virtuelle Garversuche.

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

Blaise Pascal

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

Ein Teil der Wassereinsparung lässt sich zudem auf die Corona-Krise und die damit verbundene Reduzierung von Veranstaltungen und Besuche des Betriebsrestaurants zurückführen. Zusätzlich beeinflusst die Steigerung der Produktionszahlen um 22 % die Kennzahl positiv.

Wasserverbrauch je produziertes Gerät			
	in Liter		
	2020	2021	Veränderung in %
Wasserverbrauch	385	268	-30

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.

Abfallaufkommen je produziertes Gerät			
	in kg		
	2020	2021	Veränderung in %
Gefährliche Abfälle	0,126	0,601	+ 376
Nicht gefährliche Abfälle	23,90	21,38	- 11
Anteil gefährliche Abfälle	0,5 %	2,7 %	+ 421

Der Anteil der gefährlichen Abfälle am Gesamtabfallvolumen beträgt weniger als drei Prozent. Im Jahr 2021 ist die Menge an als gefährlich klassifizierten Abfällen auf niedriger Basis allerdings signifikant gestiegen.

Gefährliche Abfälle

Die als gefährlich eingestuft Abfallarten in unseren Produktionsprozessen entsprechen insgesamt 50,13 Tonnen für das Jahr 2021 (Vj. 8,6 Tonnen).

Hintergrund der deutlichen Erhöhung ist eine Prozessänderung in Verbindung mit der Tiegelfertigung in Landsberg: „Saure Beizlösung“ ist ein Abfallprodukt, das seit einer Verfahrensänderung (Ende 2020) beim Elektropolieren anfällt.

Beim Elektropolieren wird ein säurehaltiger Elektrolyt eingesetzt, der am Ende des Fertigungsprozesses in Wasser gebunden vorliegt. Bislang wurde dieses verunreinigte Wasser in einer Neutralisationsanlage chemisch aufbereitet, der Gefahrstoff herausgefiltert und als Feststoff „Elektropolierschlamm“ entsorgt. Das aufbereitete Abwasser kann danach unter steter Beobachtung (chemische Laboranalysen) der öffentlichen Entwässerung zugeführt werden.

Seit einer Verfahrensänderung wird ein neuer Elektrolyt eingesetzt. Dieses neue Abfallprodukt kann nicht mehr in der Neutralisationsanlage aufbereitet werden. Seitdem entsorgen wir die gesamte Lösung aus Elektrolyten und Wasser als Gefahrstoff über einen zertifizierten Dienstleister. Daraus resultiert die gewichtsmäßig deutliche Steigerung der Gefahrstoffmenge.

Nicht gefährliche Abfälle

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

Holz- und Gewerbeabfälle, Bauschutt, Grünschnitt und Speiseabfälle werden von zertifizierten Entsorgungsunternehmen übernommen. Die Speiseabfälle werden einer thermischen Verwertung zugeführt (Biogasanlage).

Ein großer Teil der Abfälle wird von uns sortenrein getrennt. Der Rest, die sogenannten Gewerbeabfälle, werden durch die von RATIONAL beauftragten Entsorgungsbetriebe geeigneten Sortieranlagen zugeführt, um Teile dieser Abfälle weiter verwerten zu können.

Absolut betrachtet nahmen die als nicht gefährlich eingestuft Abfallarten 2022 um etwa 5 % zu. Der Abfall je produziertes Gerät nahm gleichzeitig um -14 % ab.

Papiereinsatz


Der Papierverbrauch am Standort Landsberg ist im Jahr 2021 signifikant gestiegen (+37%). Die Steigerung ist in erster Linie auf die erhöhten Produktionszahlen zurückzuführen, da die Betriebsanleitungen im Haus gedruckt werden. Darüber hinaus haben die Verwendung eines schwereren Papiers beim Druck dieser Gerätebeipacks, das aufgrund von Mate-

rialengpässen eingesetzt werden musste, Verschmutzungen aufgrund von Baumaßnahmen, die zu notwendigen Mehrfachdrucken geführt haben, sowie der im Vorjahresvergleich niedrigere Homeoffice-Anteil unserer Mitarbeiter zum höheren Papierverbrauch beigetragen. Der Papierverbrauch am Standort Wittenheim nahm aufgrund eines bewussteren Druckverhaltens im Büroumfeld im Vorjahresvergleich um 18 % ab.

Aufgrund der beschriebenen überproportionalen Steigerung des absoluten Papierverbrauchs hat dieser auch je produziertes Gerät zugenommen.

Papierverbrauch je produziertes Gerät			
	in kg		
	2020	2021	Veränderung in %
Kopier- und Briefpapier	0,196	0,201	+ 3
Print-on-Demand (Gerätehandbücher)	0,413	0,467	+13
Papierverbrauch gesamt	0,609	0,667	+10

Energie- und Kraftstoffverbrauch



SDG 7
Durch unsere Energiesparziele versuchen wir kontinuierlich, unseren Energieverbrauch spezifisch zu verringern.

Der Energieverbrauch an den Standorten Landsberg und Wittenheim hat sich 2021 im Vergleich zum Vorjahr bei den wesentlich genutzten Energieträgern (Erdgas, Strom, Diesel und Ottokraftstoff) wie folgt entwickelt:

Energieverbrauch je produziertes Gerät			
	in kWh		
	2020	2021	Veränderung in %
Elektrizität	136	114	- 17
Erdgas	54	52	- 4
Energieverbrauch gesamt	190	166	-13

An den Standorten Landsberg und Wittenheim konnten wir den Stromverbrauch je produziertes Gerät um rund -17%

im Vorjahresvergleich reduzieren. Nach der Serieneinführung ICC/ICP/IV im Jahr 2020 und dem damit verbundenen erhöhten Testaufwand konnten im Jahr 2021 die Tests reduziert werden. Hintergrund hierfür ist der natürliche Zyklus einer Produkteinführung, aber auch getroffene Maßnahmen wie beispielsweise virtuelle Garversuche. Ein Teil der Energieeinsparung lässt sich zudem auf die Corona-Krise und die damit verbundene Reduzierung von Veranstaltungen und Besuchen des Betriebsrestaurants zurückführen.

Der Rückgang des Erdgasverbrauchs je produziertes Gerät fällt aufgrund eines witterungsbedingt höheren Heizaufwands in der Winterperiode geringer aus.

In Summe ergibt sich eine Reduktion des Energieverbrauchs um rund -13 % je produziertes Gerät.

Kraftstoffverbrauch Firmenwagenflotte je produziertes Gerät			
	in Liter		
	2020	2021	Veränderung in %
Dieselmotorkraftstoff	7,0	6,1	-13
Ottomotorkraftstoff	0,5	0,7	-21
Kraftstoffverbrauch gesamt	7,7	6,6	-13

94 % der Firmenfahrzeuge mit Verbrennungsmotor entsprechen der Euro-6-Norm. Wir setzen zudem für den innerbetrieblichen Personenverkehr neun Elektrofahrzeuge sowie ein weiteres Elektrofahrzeug für den Postverkehr ein. Der deutliche Rückgang des flottenbezogenen Kraftstoffverbrauchs je produziertes Gerät um 13 % erklärt sich einerseits aus der signifikanten Absatzsteigerung. Andererseits verzeichneten wir aufgrund von Corona-bedingten Kontakteinschränkungen, der daraus resultierenden geringeren Zahl an Kundenveranstaltungen und Kundenbesuchen sowie einem signifikanten Homeoffice-Anteil der Mitarbeiter an den Standorten einen unterproportionalen Anstieg der Kraftstoffverbräuche.

Die Fahrleistung der Firmenwagenflotte erhöhte sich 2021 um rund 3 % im Vergleich zum Vorjahr. Der Kraftstoffverbrauch je gefahrenen Kilometer sank aufgrund der kontinuierlich effizienter werdenden Flotte um 5%. Seit dem Geschäftsjahr 2019 gelten die Fahrleistung aller Pkw und im Rahmen der ISO 14001 und 50001 der Verbrauchswert „l/100km“ als relevante Kennzahlen.

Emissionen


Durch den Einsatz moderner Gebäudetechnik und die Optimierung unserer Produktionsprozesse halten wir die CO₂-Emissionen auf niedrigem Niveau. Von 2010 bis 2019 haben wir den gesamten CO₂-Ausstoß konstant gehalten, während wir die Zahl der produzierten Geräte in etwa verdoppelt haben.

Durch die Umstellung des Stromlieferungsvertrags auf Grünstrom aus regenerativer Erzeugung Mitte des Jahres 2020 haben sich die CO₂-Emissionen im Jahr 2021 noch einmal deutlich reduziert. Auch eine deutliche Reduktion der Flugmeilen hat zu einem Rückgang des emittierten CO₂ beigetragen.

Der CO₂-Ausstoß je produziertes Gerät wurde vor dem Hintergrund reduzierter Gesamtemissionen in Verbindung mit deutlich gestiegenen Absatzzahlen ungefähr halbiert.

CO ₂ -Ausstoß	in t		
	2020	2021	Veränderung in %
Scope 1 (Fuhrpark, Heizenergie)	2.083	2.292	10
Scope 2 (Elektrizität)	1.484	7	-100
Scope 3 (Flüge)	898	256	-72
CO₂-Ausstoß gesamt	4.465	2.555	-43
je produziertes Gerät	0,066	0,031	-53

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 bzw. zu reduzieren, wo immer dies die speziellen Produktcharakteristika zulassen. Die eingesetzte Wellpappverpackung 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 teilt sich wie in der folgenden Tabelle dargestellt auf:

Gesamt mengen Verpackungsmaterial RATIONAL-Gruppe 2021	in t			
	2020	Anteil in %	2021	Anteil in %
Pappe	1.313	37	1.607	40
Kunststoff	492	14	554	14
Folie	124	4	136	3
Holz	1.573	45	1.763	43
Summe	3.502		4.060	100

Unsere Geräteverpackungen sind nahezu vollständig wiederverwertbar. Auch für Serviceteile und Zubehör wird beinahe ausschließlich Pappe oder Holz verwendet.

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



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

„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 2021 konzernweit von 2.180 auf 2.248 (Stichtag 31. Dezember 2021) gestiegen. Die regionale Aufteilung und Entwicklung sind in der folgenden Tabelle dargestellt:

Mitarbeiter nach Regionen				
	2020	Anteil in %	2021	Anteil in %
Deutschland	1.223	56	1.285	57
Europa (ohne Deutschland)	549	25	556	25
Nordamerika	140	6	141	6
Lateinamerika	62	3	58	3
Asien	196	9	197	9
Übrige Welt	10	0	10	0
Mitarbeiter gesamt	2.180		2.248	

Hinweis: Durch Rundungen kann die Gesamtsumme der dargestellten Prozentwerte von 100 abweichen.

Unternehmer im Unternehmen – der U.i.U.

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.

Insbesondere aufgrund der Corona-Krise wurde im Jahr 2021 keine Mitarbeiterbefragung durchgeführt. Die letzte Befragung datiert aus dem Jahr 2020.

Als besonders positiv bewerteten die Mitarbeiter die guten Entwicklungsmöglichkeiten sowie klare Zuständigkeiten, Verantwortlichkeiten und Unternehmensziele. Zudem schätzen die Mitarbeiter die entgegengebrachte Wertschätzung und den Respekt, die Unterstützung durch die direkte Führungskraft und bekundeten ihr Vertrauen in die Geschäftsleitung.

Als Herausforderungen sahen die Mitarbeiter vor allem die aufgrund des starken Wachstums gestiegene Arbeitsbelas-

tung sowie Verbesserungsbedarf bei Strukturen und Entscheidungsprozessen. Klarheit über Entwicklungsmöglichkeiten sowie eine flexiblere Anpassung an Branchenveränderungen waren weitere Wünsche der Mitarbeiter.

RATIONAL nimmt diese Rückmeldungen der Mitarbeiter sehr ernst und sieht sie als wichtigen Meilenstein der Unternehmenskultur. Deshalb wurden im Anschluss an die Befragung in Workshops aller Führungskräfte mit ihren Teams viele Anregungen und Wünsche umgesetzt. Eigens dafür wurde der RATIONAL-Kulturkreis gegründet, bestehend aus freiwilligen, (inter)nationalen Mitarbeitern, die als Impulsgeber für die Unternehmenskultur dienen. Dabei berät der Kulturkreis den Vorstand mit konkreten Vorschlägen und Handlungsempfehlungen.

Wir sehen in der Mitarbeiterbefragung 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, wird auch im Jahr 2022 eine Mitarbeiterbefragung durchgeführt werden.

Um den Wunsch der Mitarbeiter nach flexibleren Arbeitsmöglichkeiten nachzukommen sowie aus Sicherheitsaspekten im Rahmen der Corona-Krise, wurde die Homeoffice-Vereinbarung, die im März 2019 in Kraft getreten ist, deutlich ausgeweitet. Die Nutzung von Homeoffice wurde 2020 unbürokratisch in Vereinbarkeit mit den betrieblichen Bedürfnissen hoch flexibel gestaltet. Die Mitarbeiter wurden mit der erforderlichen Technik ausgestattet, um so möglichst häufig ihre Arbeit von zuhause aus in gewohnter Qualität erledigen zu können.

Um die Kommunikationskanäle im Unternehmen zu stärken, wurden bereits im Jahr 2019 zu den bereits in Landsberg existierenden drei Vertrauenspersonen jeweils zwei zusätzliche neutrale Ansprechpartner in der Schweiz und in Frankreich ernannt.

Unser Unternehmerforum – in welchem die Vorstände in regelmäßigen Abständen über die aktuellen Geschäftsentwicklungen berichten – konnte aufgrund der Pandemie nicht in Präsenz stattfinden.

Seit dem Frühjahr 2020 wenden sich unsere Vorstände stattdessen weltweit per Videobotschaft in Deutsch und Englisch an unsere Mitarbeitenden. Hierdurch wird nicht nur die Kommunikation vom Standort Landsberg zu den Auslandsniederlassungen verbessert, sondern durch die Bereitstellung der Videos auf einer Online-Plattform können die Mitarbeiter weltweit mit Fragen und Kommentaren auf die Videonachrichten reagieren. Im Weiteren wurde ein globaler, unternehmensweiter Konferenzkanal eingerichtet, welcher von Mitarbeitern nicht nur zum formellen Informationsaustausch genutzt wird, sondern auch die persönliche Vernetzung und einfache Meinungsäußerung der Kollegen untereinander ermöglicht.

Zufriedene und treue Mitarbeiter

Unsere mitarbeiterorientierten Maßnahmen führen zu einer guten Mitarbeiterbindung und -zufriedenheit auf einem hohen Niveau. Ein Ergebnis daraus ist die Treue und Loyalität unserer Mitarbeiter. Die Fluktuationsrate betrug weltweit 8 % (Vj. 9 %).

Aufgrund des langjährigen 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 ein Drittel der Belegschaft ist inzwischen schon länger als zehn Jahre bei RATIONAL beschäftigt. Rund 1.000 relativ neue Kollegen, die in den letzten fünf Jahren zu uns gekommen sind, bringen einen frischen Blick und ihre Erfahrungen aus früheren Berufsstationen mit ins Unternehmen. Die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit beträgt 8,8 Jahre.

Das Durchschnittsalter der Belegschaft betrug zum Bilanzstichtag 2021 rund 43 Jahre (Vorjahr: 42 Jahre). Die Altersverteilung ist in der folgenden Tabelle dargestellt:

Mitarbeiter nach Altersgruppen				
	2020	Anteil in %	2021	Anteil in %
bis 30 Jahre	334	15	402	18
31 bis 40	694	32	694	31
41 bis 50	630	29	618	27
51 bis 60	432	20	451	20
> 61 Jahre	90	4	83	4
Mitarbeiter gesamt	2.180		2.248	

Hinweis: Durch Rundungen kann die Gesamtsumme der dargestellten Prozentwerte von 100 abweichen.



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 Mitarbeitenden 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.

Allein die Teilnehmeranzahl an fachübergreifenden Trainings liegt jährlich regelmäßig bei mehr als 500 Mitarbeitenden. Hier bestehen Angebote zu Themen wie Arbeitssicherheit, Compliance, Allgemeines Gleichstellungsgesetz, IT-Sicherheit, Sprachen, Führung oder General Management. Selbstverständlich werden auch produktbezogene Trainings oder solche zum Thema Marketing & Vertrieb angeboten. Über den RATIONAL Campus, der über das RATIONAL Intranet aufrufbar ist, besteht eine transparente Übersicht zu allen internen Weiterbildungsmöglichkeiten, die sowohl in Form von Präsenzveranstaltungen als auch über e-Learnings im e-Campus durchgeführt werden. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, in Abstimmung mit der jeweiligen Führungskraft auch externe fachliche Fortbildungen zu besuchen.

Unseren Mitarbeitenden stehen mittlerweile etwa 100 e-Learning Module zu Verfügung, die nach Bedarf jederzeit genutzt werden können. Dieses Angebot wird kontinuierlich ausgebaut.

Die durchschnittliche Weiterbildungszeit unserer Mitarbeitenden beträgt zwischen vier und fünf Tagen pro Jahr.

Berufsausbildung

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. Im Jahr 2021 haben wir 68 Auszubildende in den Fachrichtungen Industriekaufleute, Lagerlogistik, Industriemechaniker, Mechatroniker, Metalltechnik und Fachinformatiker beschäftigt. 16 Mitarbeiter haben sich in einem dualen Studium in den Fachbereichen Informatik, Mechatronik, Maschinenbau, International Business sowie LifeCycle Catering befunden. Zudem arbeiteten zum Bilanzstichtag insgesamt 29 Nachwuchskräfte in den unterschiedlichen Programmen.



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 und der Compliance Officer stehen den Mitarbeitern im Konzern jederzeit zur Verfügung. Etwas 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. Die Bezahlung erfolgt ebenfalls aufgrund von Qualifikation, Erfahrung und Leistung und damit unabhängig von Geschlecht oder Herkunft.

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

Angestellte je Führungsebene

	Weiblich	Anteil in %	Männlich	Anteil in %
Vorstand	0	0	4	0
Führungspositionen1	72	3	299	13
Führungspositionen2		12		18
Führungspositionen3		20		80
Mitarbeiter/-innen	528	28	1.349	72
Gesamt	600	27	1.652	73
Gesamt ohne Vorstand	600	27	1.648	73

Stand: 31.12.2021
¹ Prozentuale Anteile bezogen auf die Gesamtzahl der Mitarbeitenden (HGB-Sicht – ohne Vorstand und Auszubildende)
² Anteil der Führungskräfte bezogen auf das eigene Geschlecht (HGB-Sicht – ohne Vorstand und Auszubildende)
³ Anteil der Geschlechter an Führungspositionen (HGB-Sicht – ohne Vorstand und Auszubildende)

Gesundheitsschutz der Mitarbeiter



SDG 3/8

Durch stringente Maßnahmen zur Wahrung der Sicherheit und Gesundheit unserer Mitarbeiter wird ein sicheres, produktives und kollaboratives Arbeitsumfeld geschaffen.

An den beiden Hauptstandorten Landsberg am Lech und Wittenheim, an denen knapp zwei Drittel aller Mitarbeiter angestellt sind, werden die Krankheits- und Unfalldaten aufgrund gesetzlicher Anforderungen ausführlich erhoben. In vielen ausländischen Vertriebsstandorten werden anhand der nicht vorhandenen oder nicht vergleichbaren Regeln diese Zahlen nicht in gleicher Weise erfasst. Deshalb wurden die Abwesenheitsdaten im vorliegenden Bericht aus den für rund 75 % der weltweiten Mitarbeiter vorliegenden Informationen auf die strukturell vergleichbaren Tochtergesellschaften hochgerechnet, die keine eigene Datenerhebung vornehmen. Konzernweit einheitliche Prozesse werden beginnend im Jahr 2022 in den nächsten Jahren implementiert.

Durch eine sichere und gesundheitsfördernde Arbeitsumgebung sowie zahlreiche gesundheitsfördernde Maßnahmen entstehen weniger berufsbedingte Krankheiten, Verletzungen und Belastungen für die Mitarbeiter. Diese sind dadurch zufriedener und fühlen sich besser in einer angenehmen Arbeitsatmosphäre. Nur in einer sicheren Umgebung wird Raum für zufriedene, motivierte und leistungsfähige Mitarbeiter geschaffen. Dadurch verlassen Mitarbeiter das Unternehmen weniger wahrscheinlich und tragen durch höhere Motivation und Zufriedenheit zum Unternehmenserfolg bei.

Deshalb ist es essenziell, dass durch geeignete Konzepte und Maßnahmen die Zahl der Arbeitsunfälle, Krankheitsquoten und Ausfallzeiten auf einem niedrigen Niveau gehalten werden. Dabei orientieren wir uns bei den Zielen an den jeweiligen Vorjahreswerten und versuchen diese zu verbessern bzw. unterbieten.

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.

Es gibt vierteljährliche Treffen des Arbeitssicherheitsausschusses (ASA) unter Teilnahme des Betriebsarztes, der Sicherheitsfachkräfte, Sprecher der Sicherheitsbeauftragten und eines durch die Geschäftsleitung Beauftragten zur Beratung von Arbeitsschutz und Unfallverhütung.

Die Ergebnisse des jährlichen Sicherheitsaudits durch externe Prüfer werden abschließend an den Vorstand berichtet. Intern erfolgen Prozessaudits zur Überwachung der Normkonformität. Weiterhin sind Themen zum Arbeitsschutz auch Bestandteil der internen Prozessaudits. Das Konzept für die wöchentlichen, stichprobenartige Rundgänge, bei denen Sauberkeit und Sicherheit im Unternehmen überprüft werden, befindet sich aktuell in Überarbeitung. Das neue Konzept wird im Jahr 2022 in überarbeiteter Form implementiert. Auch künftig wird auf sicherheitsrelevante Aspekte wie Alarmpläne, Ausstattung, Brandschutz, Fluchtwege, PC-Schutz und Bodenmarkierungen geachtet und bei Verbesserungsbedarf gegengesteuert.

Maßnahmen für mehr Sicherheit

Explizite Maßnahmen, um die Sicherheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten, sind Risiko- und Gefährdungsbeurteilungen für Maschinen, Arbeitsplätze, Produkte und Tätigkeiten. Diese werden entsprechend den gesetzlichen Anforderungen regelmäßig aktualisiert oder anlassbezogen durchgeführt, z. B. bei Umzügen, Neueinstellungen oder bei Neu- oder Umbauten. Ziel ist es, den Zustand der Maschinen, der Betriebseinrichtungen, der Arbeitsplätze und der Produkte sowie das Gefährdungspotenzial von Gefahrstoffen zu ermitteln. Somit haben wir potenzielle Gefahrensituationen unserer Mitarbeiter immer im Blick und können gegebenenfalls Verbesserungsmaßnahmen einleiten.

Auch die Arbeit mit gefährlichen Stoffen stellt ein Sicherheitsrisiko für unsere Mitarbeiter dar. Um dieses auf ein Minimum zu reduzieren, führt RATIONAL ein Gefahrstoffkataster. Zweck ist es, den sicherheitskonformen Umgang mit gefährlichen Stoffen sicherzustellen und deren Anzahl in der Arbeitsumgebung kontinuierlich zu verringern. Die Implementierung einer professionellen Software zur Unterstützung des Managements der Gefahrstoffen wurde im Herbst 2021 gestartet und soll im ersten Quartal 2022 abgeschlossen werden.

Maßnahmen für mehr Gesundheit

Zur Gesundheitsförderung werden regelmäßig Betriebsarztleistungen angeboten, die allen Mitarbeitern zur Verfügung stehen. Nach längerer Krankheit unterstützen wir die Mitarbeiter im Rahmen der gesetzlichen Regelungen bei ihrem schrittweisen Wiedereinstieg ins Arbeitsleben.

Eine weitere Maßnahme zur Stärkung der Gesundheit und der Work-Life-Balance ist das Angebot von zahlreichen sportlichen Gemeinschaftsaktivitäten und die Anmeldung zu Qualitrain in Deutschland. RATIONAL bietet eine kostengünstige und vom Unternehmen finanziell geförderte Mitgliedschaft, die sportliche Aktivitäten in zahlreichen Sport- und Freizeiteinrichtungen ermöglicht.

Die Speisepläne in den Betriebsrestaurants orientieren sich an den aktuellen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen. Auf Convenience-Produkte wird weitgehend verzichtet, auf die regionale Beschaffung der Rohstoffe wird besonderer Wert gelegt und das Garen in den Kochsystemen von RATIONAL unterstützt die nährstoffhaltende Zubereitung durch die RATIONAL-Köche. Das Angebot an veganen Speisen wird kontinuierlich ausgeweitet und es erfolgt eine umfassende Nährstoff- und Allergenauszeichnung. Darüber hinaus wird den Mitarbeitern täglich ein kostenloses Obstangebot offeriert.

Schutzmaßnahmen im Rahmen der Corona-Krise

Mit Ausbruch der Corona-Krise wurde ein Krisenstab eingerichtet, der den Pandemieplan des Konzerns laufend anpasst

und erweitert und weltweit zahlreiche Schutzmaßnahmen implementiert, um die Ansteckung von Mitarbeitern und Geschäftspartnern möglichst zu verhindern. Die wesentlichen Maßnahmen waren eine deutliche Ausweitung der Homeoffice-Möglichkeiten, die Anpassung der Schichtmodelle zur Reduzierung der gleichzeitig anwesenden Kollegen sowie Hygienekonzepte in allen Niederlassungen weltweit mit Maskenpflicht entsprechend den gesetzlichen Vorgaben, Abstandsregeln, Test- und Impfangebote sowie Desinfektionsmöglichkeiten. Wir sind sehr froh darüber, dass es aufgrund der guten Prävention und der Disziplin der Mitarbeiter zu keinen größeren Infektionsausbrüchen an Standorten des Konzerns kam.

Krankheitsquote auf unauffälligem Niveau

Die durchschnittliche konzernweite Ausfallquote (Ausfallzeiten im Verhältnis zu den Sollarbeitszeiten) lag 2021 bei 2,9 % (Vj. keine Angabe). Da diese neue Kennzahl erstmals auf Konzernebene berechnet wurde, existiert keine Vorjahresvergleichszahl (siehe Erläuterung oben).

An den Standorten in Landsberg am Lech und in Wittenheim erreichte die Ausfallquote 3,6 % (Vj. 4,5 %). Damit lag der Abwesenheitsstand an den Produktionsstandorten deutlich unter der vom Dachverband der Betriebskrankenkassen (BKK) für Deutschland errechneten Krankheitsquote der Versicherten von 4,5 % (Vj. 4,6 %).



/// „Es ist die Gesundheit, die der wahre Reichtum ist.“

Mahatma Gandhi
indischer Rechtsanwalt und pazifistischer Freiheitskämpfer (1869 – 1948)

Informationssicherheit

Informationssicherheit ist in der heutigen Zeit wichtiger denn je. Durch die vielseitigen technischen Möglichkeiten wird es immer einfacher, Schadangriffe durchzuführen und Informationen abzufangen.

Informationsverarbeitung spielt eine Schlüsselrolle für die Aufgabenerfüllung der RATIONAL AG. Alle wesentlichen strategischen und operativen Funktionen und Aufgaben werden durch Informationstechnik maßgeblich unterstützt. Informationssicherheit umfasst neben der Sicherheit der IT-Systeme und der darin gespeicherten Daten aber auch die Sicherheit von nicht elektronisch verarbeiteten Informationen.

Abwehr von Sicherheitsrisiken

Es ist erklärtes Ziel der RATIONAL AG, die ihr durch Mitarbeiter und Kunden anvertrauten Informationen zu schützen. Dafür werden Mittel und Prozesse eingesetzt, die ein ausreichendes und nachweisbares Sicherheitsniveau darstellen. Die RATIONAL AG verpflichtet sich somit zur sorgfältigen und verantwortungsvollen Anwendung der festgelegten Unternehmensrichtlinien und deren Weiterentwicklung. Für die Umsetzung und kontinuierliche Weiterentwicklung der beschlossenen Maßnahmen ist der Chief Information Security Officer verantwortlich.

Neben technischen Maßnahmen zur Gefahrenabwehr werden die Mitarbeiter kontinuierlich informiert und sensibilisiert. Es finden darüber hinaus für alle Mitarbeiter regelmäßig verpflichtende Schulungen zum Informationsschutz statt.

Zur Erreichung der gestellten Sicherheitsziele und kontinuierlichen Verbesserung des Sicherheitsniveaus der RATIONAL AG ist ein dokumentiertes Informationssicherheitsmanagementsystem (ISMS) aufgebaut, das fortlaufend verbessert wird. Grundlage des ISMS der RATIONAL AG sind die Maßnahmen der ISO 27001 und der ISO 27002.

„Die Organisationen stecken Millionen von Dollars in Firewalls und Sicherheitssysteme und verschwenden ihr Geld, da keine dieser Maßnahmen das schwächste Glied der Sicherheitskette berücksichtigt: Die Anwender und Systemadministratoren.“

Kevin Mitnick
Hacker

Eine Selbstverständlichkeit: Ethik und Gesetzestreue



SDG 16

RATIONAL achtet streng auf den Schutz 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.

Als Unternehmen mit flacher Fertigungstiefe arbeiten wir sehr eng und umfangreich mit unseren Zulieferern zusammen. Insgesamt beziehen wir Produktionsmaterial von rund 171 Serienzulieferern. Um unsere hohen Ansprüche an ethisches und regelkonformes Verhalten im Geschäftsverkehr auch bei unseren Zulieferern sicherzustellen, verpflichten wir diese zum Beitritt zum BME Code of Conduct des Bundesverbands Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik e. V. oder alternativ zur Etablierung einer gleichwertigen Selbstverpflichtung für sich selbst und die Einhaltung in ihrer Zulieferkette. Hierzu fordern wir einen Nachweis des Lieferanten an. Durch ein speziell auf die Bedürfnisse von RATIONAL entwickeltes Auditverfahren stellen wir die Unterstützung unserer Lieferanten sicher und helfen ihnen, die Anforderung des BME Code of Conduct – und darüber hinaus – zu erfüllen. Das heißt eine umweltfreundliche Liefer- und Produktionspolitik, Maßnahmen gegen Korruption und Diskriminierung und kartellrechtswidrigen Absprachen umzusetzen.

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 dabei wesentliche Bestandteile.

Durch integriertes, offenes und ehrliches Verhalten gegenüber allen unseren Geschäftspartnern und Stakeholdern sichern wir unser Selbstverständnis als zuverlässiger Partner und erhöhen somit die Attraktivität der Zusammenarbeit. Darüber hinaus vermeiden wir damit rechtliche Auseinandersetzungen und Bußgelder.

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 jeglichen Regelverstößen ausgerichtet, die für das Unternehmen und seine Mitarbeiter erhebliche Nachteile durch strafrechtliche Verantwortung, zivilrechtliche Haftung oder Reputationsverlust mit sich bringen können. Diese umfassen sowohl strafrechtlich relevante Aspekte (wie beispielsweise Bestechung und Korruption) als auch Menschenrechtsaspekte wie beispielsweise Kinder- oder Sklavenarbeit.

/// „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)

Das RATIONAL-Compliance-Managementsystem – 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. Deshalb verfügen wir über ein durch einen unabhängigen Wirtschaftsprüfer geprüftes Compliance-Managementsystem. Unabhängig von länderbezogenen Eintrittswahrscheinlichkeiten soll unser Compliance-Managementsystem in jedem Markt, in dem wir tätig sind, Compliance-Verstöße verhindern, identifizieren und sanktionieren. Geschäftsbeziehungen mit Personen aus sogenannten „Risikoländern“, die auf der „Schwarzen Liste der FATF (Financial Action Task Force)“ oder einer Sanktionsliste stehen, sind grundsätzlich nicht zulässig.

Ein großer Teil der Geschäftsaktivitäten von RATIONAL findet in westlichen Ländern mit hohen gesetzlichen Standards statt (Europa, Nordamerika). Die Produktion erfolgt ausschließlich an den Standorten Landsberg am Lech (Deutschland) und Wittenheim (Frankreich). 82 % der RATIONAL-Mitarbeiter arbeiten in Europa und 6 % 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 dementsprechend größtenteils in Ländern geschäftlich aktiv, die ein geringes Korruptionsrisiko aufweisen. Für die Bewertung des Länderrisikos bezüglich Korruption wird ausschließlich der CPI herangezogen. Lediglich 9 % der Belegschaft ist in Asien und 3 % in Lateinamerika beschäftigt.

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.

Ethisch erfolgreiche Zusammenarbeit mit unseren Zulieferern

Im Rahmen unserer Teilnahme am „Code of Conduct“ des Bundesverbands Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik e. V. (BME) erwarten wir von unseren Lieferanten die Einhaltung der Vorgaben.

Diese Erwartungen werden in Form von Rahmenverträgen (Verhaltenskodex ist Bestandteil) sowie innerhalb von Bestellungen mit den Lieferanten kommuniziert. Mit der Unterschrift verpflichtet sich ein Auftragnehmer mit seinen Geschäftspartnern zur Einhaltung dieser Verhaltensweisen und hat dafür Sorge zu tragen, dass dies auch in seiner Zuliefererkette eingehalten wird.

Einbindung der Mitarbeiter

Im Folgenden berichten wir über die internen Unternehmensprozesse, um unseren Anspruch an ethisch einwandfreies und regelkonformes Verhalten im Geschäftsverkehr gerecht zu werden.

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 oder die Vermeidung von Interessenskonflikten formuliert. Mitarbeiter mit Zugang zu sensiblen Informationen unterliegen einer Insiderregelung.

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. 2020 haben alle neuen Mitarbeiter, die im Namen von RATIONAL Kontakte zu Geschäftspartnern haben, an einem Compliance-Training teilgenommen. Alle 2021 eingetretenen Beschäftigten müssen dieses Training bis Ende des ersten Quartals 2022 abgeschlossen haben. Dabei absolvieren alle Mitarbeiter mit Internetzugang ein Online-Training. Die anderen Mitarbeiter erhalten eine Präsenzschulung.

Der RATIONAL-Leitfaden für Mitarbeiter zum Verhalten im Wettbewerb stellt dar, wann es sich um wettbewerbsver-

hindernde oder -beschränkende Verhaltensweisen handelt. Mitarbeiter des Vertriebs sowie der vertriebsnahen Bereiche werden dementsprechend geschult und erhalten für die erfolgreiche Teilnahme ein entsprechendes Zertifikat. Bei Kenntnis von Verstößen gegen die Richtlinien wird durch die Compliance-Organisation unverzüglich eine Untersuchung durchgeführt. Sollte sich der Anfangsverdacht bestätigen, werden entsprechende Sanktionsmaßnahmen eingeleitet.

Die Antikorruptionsrichtlinie der RATIONAL-Gruppe beschreibt Dokumentationserfordernisse 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.

Einbindung der Konzernleitung

Die Verantwortung für Compliance in der RATIONAL-Gruppe liegt beim Vorstand der RATIONAL AG. Zur Umsetzung ist der Chief Compliance Officer mit dem Aufbau und der Weiterentwicklung des Compliance-Managementsystems beauftragt. Des Weiteren wurden in den Vertriebsgesellschaften lokale Compliance-Manager benannt. Um den Erhalt der Werte zu sichern, berichten die lokalen Compliance-Manager an den Chief Compliance Officer. Dieser berichtet gemeldete Sachverhalte ad hoc oder regulär im Monatsbericht an den Vorstand und Aufsichtsrat der RATIONAL AG. Je nach Sachverhalt werden daraus adäquate Maßnahmen definiert und umgesetzt.

Der Leiter des Strategischen Einkaufs berichtet monatlich an den Vorstand und Aufsichtsrat der RATIONAL AG. In diesen Monatsberichten geht er beispielsweise auf die Ergebnisse der Lieferanten-Auditorien bzw. auf eventuelle Compliance-relevante Sachverhalte ein. Im Falle akuter Themen erfolgt eine unmittelbare Mitteilung an den Vorstand.

Durch den Chief 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 Chief Compliance Officer für eine lückenlose Dokumentation von zu bearbeitenden Hinweisen oder Compliance-Vorfällen verantwortlich.

Auswahlprozess und Zusammenarbeit mit Lieferanten

Die Angaben in diesem Abschnitt beziehen sich auf die Zusammenarbeit mit Serienlieferanten an unseren Produktionsstandorten Landsberg am Lech (Deutschland) und Wittenheim (Frankreich). Das Einkaufsvolumen der anderen Tochtergesellschaften ist aus Konzernsicht unwesentlich.

Um im Beschaffungsmarketing eine erste Einschätzung zu erhalten, ob Lieferanten unseren Unternehmensgrundsätzen gerecht werden, müssen diese einen Rahmenvertrag unterzeichnen, in dem der Code of Conduct des Bundesverbands Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik e. V. (BME) als Basis der Geschäftsbeziehung definiert ist. Zudem müssen potenzielle Lieferanten beginnend im Laufe des Jahres 2022 eine Lieferantenselbstauskunft mit zielgerichteten Fragen basierend auf unserem Prüfungsansatz abgeben. Aktuell umfasst diese Selbstauskunft im Wesentlichen die Themen Wirtschaftlichkeit, Qualität und Leistungsfähigkeit. Dies dient als Grundlage für den weiteren Auswahlprozess.

Die Umwelt- und Energiemanagementstandards (z. B. ISO 14001 oder ISO 50001) und BME Code of Conduct werden bei der Auswahl miteinbezogen, sind aber zunächst keine alleinigen Ausschlusskriterien. Alternativ kann ein Lieferant auch einen anderen Verhaltenskodex anwenden. Mit Serienlieferanten werden Rahmenvereinbarungen abgeschlossen, in denen vertragliche Standards vereinbart sind, zum Beispiel Zusammenarbeit, Qualitätssicherung, Mängelansprüche, Preise, Geheimhaltungen/Wettbewerb, Integrität/Verhaltenskodex.

Basis der erfolgreichen Zusammenarbeit mit Zulieferern sind neben der Lieferantenzertifizierung eine offene und regelmäßige Kommunikation, ein monatliches Berichtswesen der wichtigsten Kennziffern und regelmäßige Auditorien entsprechend unserem internen Prüfungsansatz (siehe oben). Aufgrund der Corona-Situation wurden 2021 lediglich 35 Audits durchgeführt (Vj. 13). Im Jahr 2019 waren es noch 57 Audits. Das RATIONAL-Lieferantensystem beurteilt differenziert die Produktqualität und die Qualität der Zusammenarbeit.

Regelmäßige Nachhaltigkeitsaudits bei Lieferanten

Wir haben mit einem externen Spezialisten ein neues Compliance-Management-System (CMS) für die Lieferkette entwickelt und wendeten dies in Gänze im Jahr 2020 erstmalig für den Produktionsstandort Landsberg am Lech an. Es ist geplant, diesen Ansatz ab dem Jahr 2023 auch für den Produktionsstandort Wittenheim anzuwenden. Teilweise betrifft er schon heute Lieferanten der RATIONAL Wittenheim, sofern diese Lieferanten beide Produktionsstandorte beliefern.

Dabei werden unsere Lieferanten seit dem Jahr 2020 stichpunktweise und rollierend anhand folgender Kriterien bewertet:

Kriterien	Beschreibung
1. Integritätsstatus	Prüfung, ob sich Lieferant einem Code of Conduct verpflichtet hat und/oder seine eigene Lieferkette ebenfalls darauf 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 von fünf kurzen 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 haben hinsichtlich dieser Kriterien das höchste Risiko von Hauptabweichungen und werden im Folgenden durch einen externen Partner geprüft. Diese Prüfung befasst sich 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 Auffälligkeiten in Bezug auf die oben genannten Kriterien hin und fordern deren Beseitigung. In der Vergangenheit wurden gegebenenfalls Entwicklungsmaßnahmen mit dem Lieferanten abgestimmt und die Umsetzung überwacht. Ziel ist die dauerhafte Zusammenarbeit mit Lieferanten nach Abstellen der Problemfelder. Bei Nichtbeseitigung behalten wir uns als Auftraggeber ein sofortiges, fristgerechtes Kündigungsrecht vor.

Für das Jahr 2021 haben wir die risikoorientierte Kriterienbewertung – wie in der Tabelle beschrieben – vorgenommen und drei Lieferanten zum Audit ausgewählt. Erfahrungsgelieitet haben wir uns diesmal bewusst gegen Remoteaudits entschieden. Die Audits fanden aufgrund der Corona-Situation nicht im Berichtszeitraum statt, sondern werden in Präsenz im zweiten Quartal 2022 durchgeführt.

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 2021 waren keine nennenswerten gerichtlichen Verfahren im Patentrecht oder anderen Rechtsfeldern anhängig.



// „Zusammenkommen ist ein Beginn, Zusammenbleiben ist ein Fortschritt, zusammenarbeiten ist ein Erfolg.“

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



Herausgeber und Kontakt

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

Tel. +49 8191 3270
info@rational-online.com

Dieser Bericht wurde im Mai 2022 veröffentlicht.

