

# Nachhaltig verbunden



Landsberg am Lech

48° 3' 36.396" N  
10° 51' 16.704" O



Nachhaltigkeitsbericht  
2017



Vorwort des Vorstands	05
Geschäftsmodell des RATIONAL-Konzerns	06
Über diesen Bericht	07
Bestimmung der wesentlichen Inhalte für den nichtfinanziellen Bericht	09
Bestimmung der wesentlichen Inhalte des Nachhaltigkeitsberichts gemäß den GRI-Standards (Variante Kern)	10
Risikoanalyse	12
Kundennutzen ist unser oberstes Unternehmensziel	15
Gesündere und werthaltigere Ernährung durch schonendes Garen	19
Aktiver Umweltschutz	23
Zufriedene Mitarbeiter	29
Ethik und Gesetzestreue – weltweit	33
Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferanten	39
Schlusswort	41
Bestätigungsvermerk des unabhängigen Wirtschaftsprüfers	42
GRI Standards Indextabelle	44
Impressum und Kontakt	48



### Dr. Peter Stadelmann

Vorstandsvorsitzender

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

### Dr. Axel Kaufmann

Vorstand kaufmännischer Bereich

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

### Peter Wiedemann

Vorstand technischer Bereich

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

### Markus Paschmann

Vorstand Bereich Vertrieb und Marketing

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

# Vorwort des Vorstands

## Sehr geehrte Damen und Herren,

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

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

Als wichtigen Vorteil unserer Technologie sehen wir die gesunde Ernährung der Menschen. Unsere Geräte bereiten Speisen schonender zu als herkömmliche Garmethoden und helfen den Menschen dabei, sich besser zu ernähren. Sie brauchen weniger Fett, erhalten Vitamine und Mineralien in Gemüse und Fleisch und erzeugen während des Kochens keine Schadstoffe.

Daneben ist die hohe Effizienz unserer Produkte und Dienstleistungen ein wichtiger Beitrag zur Ressourcenschonung und zum Erhalt unserer Umwelt. Wir wollen dies aber nicht nur durch unsere Gargeräte sicherstellen, sondern auch mit unseren zahlreichen Serviceleistungen, die wir unseren Kunden kostenfrei anbieten.

Wie zum Beispiel mit ConnectedCooking, das wir im Jahr 2017 einführen. Mit der cloudbasierten Internetplattform ist es unseren Kunden möglich, sich mit ihren Geräten zu vernetzen. Automatische Software-Updates, Rezeptübertragung, Fernsteuerung der Geräte sowie Fernzugriff durch den Servicepartner machen viele Wege überflüssig. Was wiederum neben Zeit auch jede Menge Ressourcen spart. Dafür wurde uns auf der Stuttgarter Messe Intergastra im Februar 2018 das Grüne Band für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt verliehen.

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



**Dr. Peter Stadelmann**

Vorstandsvorsitzender der RATIONAL AG

# Geschäftsmodell des RATIONAL-Konzerns

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

Unsere Produkte sind hochqualitative und sehr langlebige Investitionsgüter. Sie haben eine geschätzte Lebensdauer von durchschnittlich 10 bis 12 Jahren, wobei dies stark von der Intensität der Nutzung abhängt. In vielen Fällen werden die Geräte auch über mehrere Jahrzehnte von unseren Kunden eingesetzt.

Hauptgesellschaft des Konzerns ist die RATIONAL Aktiengesellschaft mit Firmensitz in Landsberg am Lech. Mit 33 Tochtergesellschaften, davon 26 Vertriebsgesellschaften, und über lokale Handelspartner vermarktet die Gesellschaft ihre Produkte weltweit. Die RATIONAL-Gruppe ist in zwei operative Segmente gegliedert: RATIONAL und FRIMA.

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

Kernabsatzmarkt ist Europa. Hier erzielen wir rund 60% der Umsatzerlöse. Neue Märkte in Amerika und Asien, darunter die USA, Kanada, Mexiko, Brasilien, China und Indien, gewinnen zunehmend an Bedeutung.

Als Komplementärprodukt zur Combi-Dämpfer-Technologie bieten wir seit 2005 das VarioCookingCenter® an. Dieses kocht mit direkter Kontakthitze oder in Flüssigkeit. Es adressiert dieselben Kundengruppen und kann weitere traditionelle Gargeräte wie Fritteusen, Kessel oder Kippbratpfannen ersetzen. Der Vertrieb erfolgt zurzeit noch vorwiegend in Europa; über ausgewählte Partner sind wir aber bereits auch in einzelnen Überseemärkten wie Japan oder Australien aktiv.

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

In der Fertigung setzen wir auf eine niedrige eigene Wertschöpfung, die im Wesentlichen in der Endmontage der Produkte und die Fertigung von Edelstahlkomponenten liegt. Rund 80 bis 85% aller Komponenten beziehen wir von externen Partnern.

Eigene Kapazitäten setzen wir nur ein, wenn wir etwas qualitativ besser oder preiswerter herstellen können als Dritte oder wenn ein bestimmtes System-Know-how für die Zukunftsentwicklung unserer Produkte und Dienstleistungen besonders wichtig ist.

Deshalb setzen wir auf langfristige und zuverlässige Partnerschaften mit Lieferanten. Die intensive Zusammenarbeit mit Lieferanten und die hohe Qualität der Vorprodukte, der Logistikprozesse und die Unternehmensqualität der Lieferanten sind deshalb entscheidend für uns. 86% aller Serienlieferanten haben ihren Sitz in Deutschland, 14% in anderen europäischen Ländern.

# Über diesen Bericht

## Verständnis von Nachhaltigkeit

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

## Hinweise zum nichtfinanziellen Konzernbericht – Abgrenzung zum Nachhaltigkeitsbericht

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht, der ebenfalls den gesonderten nichtfinanziellen Konzernbericht 2017 enthält, dient zur Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen an das CSR-Richtlinie-Umsetzungsgesetz zur Umsetzung der Richtlinie 2014/95/EU. Ziel des Gesetzgebers ist es, die Transparenz von Unternehmen hinsichtlich ökologischer und sozialer Aspekte zu erhöhen. Dazu gehören Angaben zur Umwelt, zu Menschenrechten sowie zur Bekämpfung von Korruption und Bestechung.

Die Inhalte des nichtfinanziellen Konzernberichts in Übereinstimmung mit den §§ 315b und 315c i. V. m. 289c bis 289e HGB sind ohne Unterstreichung dargestellt. Die mit gepunkteter Unterstreichung dargestellten Texte sind lediglich Bestandteile des Nachhaltigkeitsberichts, nicht aber des nichtfinanziellen Konzernberichts.

Darüber hinaus enthält dieser Nachhaltigkeitsbericht weitere freiwillige Angaben. Damit übertreffen wir in unserer Berichterstattung die gesetzlichen Mindestanforderungen an nichtfinanzielle Erklärungen, zu denen bestimmte kapitalmarktorientierte Unternehmen für das Geschäftsjahr 2017 verpflichtet sind.

Der Berichtszeitraum entspricht dem Geschäftsjahr vom 1. Januar bis 31. Dezember 2017. Beschriebene Sachverhalte, die sich auf frühere Jahre oder bereits auf die ersten Monate des Jahres 2018 beziehen, sind auch für das abgelaufene Geschäftsjahr relevant bzw. beziehen sich direkt auf Maßnahmen oder Aktivitäten des Jahres 2017. Neuformulierungen von Informationen gegenüber früheren Berichten basieren im Wesentlichen auf den gesetzlichen Anforderungen zum nichtfinanziellen Konzernbericht entsprechend des HGB. Signifikante Änderungen in der Liste der wesentlichen Themen und bei den Themenabgrenzungen im Vergleich zu den vorausgehenden Berichtszeiträumen fanden nicht statt.

Für die Darstellung der Konzepte nach § 289c Abs. 3 HGB findet eine Orientierung an den Standards der Global Reporting Initiative (GRI Standards) statt. Daher wird in diesem Nachhaltigkeitsbericht einheitlich der Begriff „Managementansätze“ verwendet.

Der Nachhaltigkeitsbericht wurde in Übereinstimmung mit den GRI-Standards: Option Kern erstellt. Dies betrifft unter Anderem Textteile, die sich im gesonderten nichtfinanziellen Konzernbericht befinden. Die Konformität des Nachhaltigkeitsberichts gegenüber den GRI-Standards wurde hierbei nicht von der beauftragten Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüft.

### **Prüfung des nichtfinanziellen Konzernberichts**

Die ohne Unterstreichung dargestellten Angaben des nichtfinanziellen Konzernberichts wurden durch die PricewaterhouseCoopers GmbH Wirtschaftsprüfungsgesellschaft (PwC) einer betriebswirtschaftlichen Prüfung nach ISAE 3000 (Revised) mit begrenzter Sicherheit unterzogen. Diese Prüfung wurde durch den Aufsichtsrat der RATIONAL AG in Auftrag gegeben.

Die über die gesetzlich geforderten Inhalte des nichtfinanziellen Konzernberichts hinausgehenden Angaben des Nachhaltigkeitsberichts wurden keiner Prüfung unterzogen. Verweise auf Angaben außerhalb des Konzernlageberichts und des Konzernabschlusses 2017 sind weiterführende Informationen und nicht Bestandteil des nichtfinanziellen Konzernberichts.

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

### **Veröffentlichung**

Der Nachhaltigkeitsbericht wurde fristgerecht im April 2018 veröffentlicht. Zukünftig wird er jährlich erscheinen. Er ist auf der Unternehmenswebsite unter [www.rational-online.com/de\\_de/Unternehmen/%C3%9Cber\\_uns/Nachhaltigkeit](http://www.rational-online.com/de_de/Unternehmen/%C3%9Cber_uns/Nachhaltigkeit) als PDF abrufbar oder in gedruckter Form auf Anfrage unter [ir@rational-online.com](mailto:ir@rational-online.com) erhältlich.

### **Geltungsbereich**

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

### **Relevante nichtfinanzielle Leistungsindikatoren**

Die relevanten nichtfinanziellen Leistungsindikatoren des nichtfinanziellen Konzernberichts sind wie folgt:

- > Mitarbeiterfluktuation
- > Mitarbeiterzufriedenheit
- > Krankheitsquote
- > Anzahl der Teilnehmer an RATIONAL-Live-Seminaren

# Bestimmung der wesentlichen Inhalte für den nichtfinanziellen Bericht

Die wesentlichen Aspekte für den nichtfinanziellen Bericht gemäß HGB § 289c wurden durch die Befragung verschiedener Stakeholdergruppen, in internen Gesprächen mit zuständigen Fach- und Führungskräften und schließlich im Rahmen eines Wesentlichkeitsworkshops unter Teilnahme des Vorstands wie folgt definiert. Diese basieren vor allem auf dem Geschäftsmodell der RATIONAL AG und den daraus resultierenden Einflüssen auf die jeweiligen Nachhaltigkeitsaspekte.

## > Umweltbelange

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

## > Arbeitnehmerbelange

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

## > Sozialbelange

Das Angebot an Gargeräten mit gesundheitsfördernden Garmethoden bzw. Garprozessen, die die gesunde Ernährung der Menschen fördern, ist der wesentliche Sachverhalt im Geschäftsmodell von RATIONAL hinsichtlich sozialer Belange.

## > Achtung der Menschenrechte

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

## > Bekämpfung von Korruption und Bestechung

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

## > Kundenbelange

Unseren Kunden den höchstmöglichen Nutzen zu bieten, ist unser oberstes Unternehmensziel. Dies ist seit vielen Jahren in unserem Unternehmensleitbild festgeschrieben. Insofern ist die Kundenzufriedenheit der wesentliche Sachverhalt im Geschäftsmodell von RATIONAL hinsichtlich Kundenbelangen.

# Bestimmung der wesentlichen Inhalte des Nachhaltigkeitsberichts gemäß den GRI-Standards (Variante Kern)

Die Berichtsinhalte zum Nachhaltigkeitsmanagement wurden in Übereinstimmung mit der Kernversion der Global-Reporting-Initiative-Richtlinie (GRI-Standards) erstellt. Einige Inhalte sind ergänzend zum Nachhaltigkeitsbericht im aktuellen Geschäftsbericht enthalten, die vom Konzernabschlussprüfer geprüft wurden.

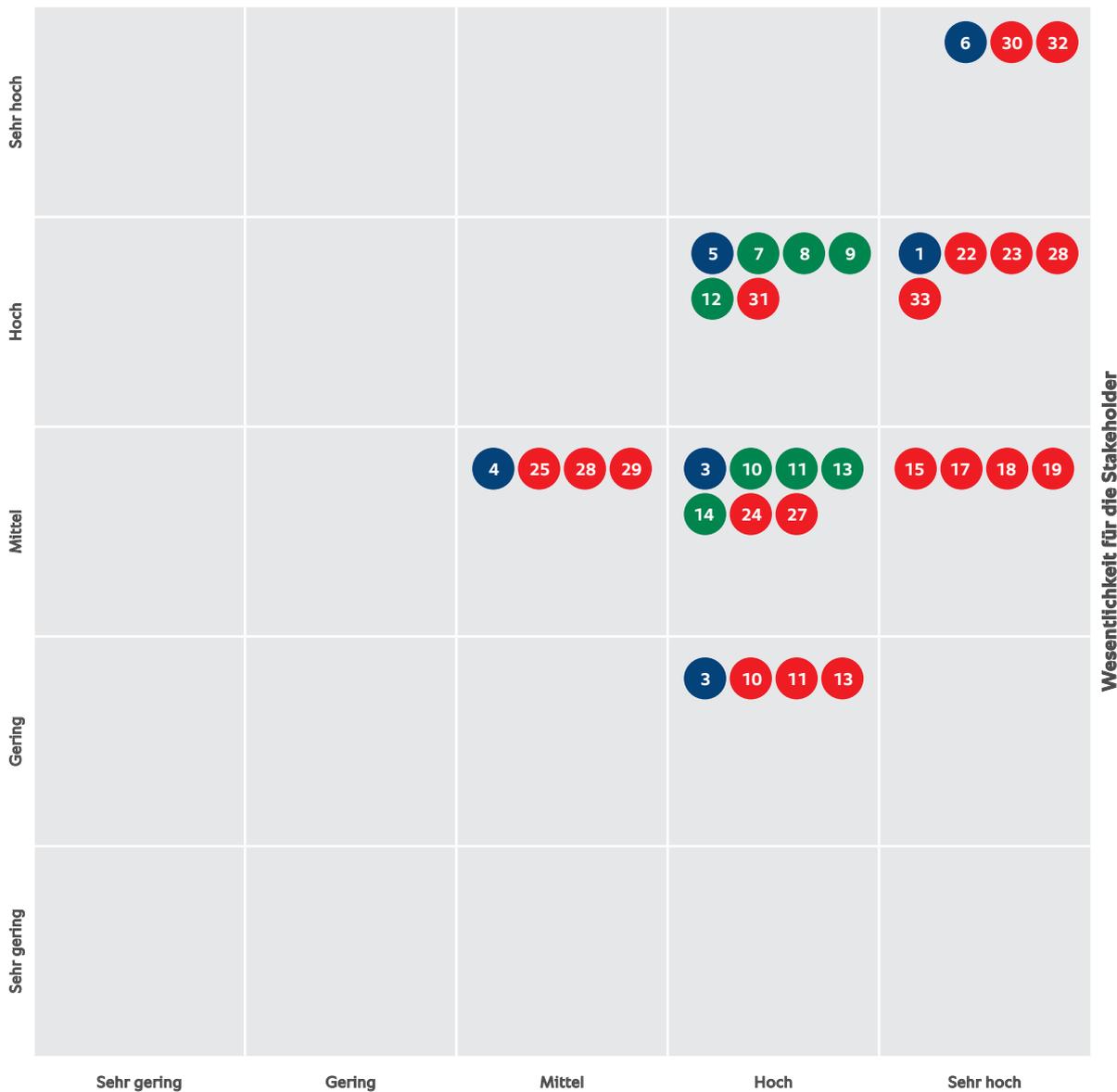
Mit der Wesentlichkeitsanalyse haben wir die Themenschwerpunkte bestimmt, die berichtet werden sollen. Unser Nachhaltigkeitsansatz bezieht die Erwartungen des Managements und der Mitarbeiter sowie die Erwartungen unserer Stakeholder mit ein. Schwerpunktthemen unserer Interessengruppen zum Thema Nachhaltigkeit wurden im Jahr 2018 mit Hilfe einer Umfrage unter den wichtigsten Stakeholdergruppen ermittelt. Die Fragen orientierten sich eng an den in den GRI-Standards definierten Inhalten.

Hierfür haben Kunden, Fachhändler, Lieferanten, Kapitalmarktteilnehmer und Vertreter der Öffentlichkeit (extern) sowie Mitarbeiter und Führungskräfte (intern) 33 verschiedene Themen auf einer Skala von „gar nicht wichtig“ bis „überaus wichtig“ bewertet. Die Ergebnisse haben wir unter Verwendung des selbst entwickelten „Net Materiality Indicators“ (NMI) ausgewertet und von „sehr gering“ bis „sehr hoch“ gemäß ihrer Wichtigkeit klassifiziert. Dieser orientiert sich sehr eng an der Berechnungslogik des sogenannten Net Promoter Score ([https://de.wikipedia.org/wiki/Net\\_Promoter\\_Score](https://de.wikipedia.org/wiki/Net_Promoter_Score)).

Als „wesentlich“ erachten wir bei der Auswertung Handlungsfelder, die sowohl unternehmensintern als auch unternehmensextern mindestens mit der Wichtigkeit „hoch“ eingestuft wurden, oder diejenigen Themen, die entweder unternehmensintern oder unternehmensextern mit der Wichtigkeit „sehr hoch“ eingestuft wurden.

In der nachfolgenden Matrix sind die Themen nach ihrer Wesentlichkeit gestaffelt für die Stakeholder (extern) und für die Organisation (intern) dargestellt.

Wesentlichkeit für die Organisation



Wesentlichkeit für die Stakeholder

- GRI 200** Wirtschaft
- 201 Wirtschaftliche Leistung
- 202 Marktpräsenz
- 203 Indirekte ökonomische Auswirkungen
- 204 Beschaffungspraktiken
- 205 Korruptionsbekämpfung
- 206 Wettbewerbswidriges Verhalten
  
- GRI 300** Umwelt
- 301 Materialien
- 302 Energie
- 303 Wasser
- 304 Biodiversität
- 305 Emissionen
- 306 Abwasser und Abfall
- 307 Umwelt-Compliance
- 308 Umweltbewertung der Lieferanten

- GRI 400** Soziales
- 401 Beschäftigung
- 402 Arbeitnehmer-Arbeitgeber-Verhältnis
- 403 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- 404 Aus- und Weiterbildung
- 405 Vielfalt und Chancengleichheit
- 406 Gleichbehandlung
- 407 Vereinigungsfreiheit und Tarifverhandlungen
- 408 Kinderarbeit
- 409 Zwangs- oder Pflichtarbeit
- 410 Sicherheitspraktiken
- 411 Rechte der indigenen Völker
- 412 Prüfung auf Einhaltung der Menschenrechte
- 413 Lokale Gemeinschaften
- 414 Soziale Bewertung der Lieferanten
- 415 Politische Einflussnahme
- 416 Kundengesundheit und Kundensicherheit
- 417 Marketing und Kennzeichnung
- 418 Schutz der Kundendaten
- 419 Sozioökonomische Compliance

# Risikoanalyse

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

Gemäß § 289c HGB soll der nichtfinanzielle Bericht eine Angabe der wesentlichen Risiken beinhalten, die mit der eigenen Geschäftstätigkeit der Kapitalgesellschaft verknüpft sind und die sehr wahrscheinlich schwerwiegende negative Auswirkungen auf die oben genannten Aspekte haben oder haben werden, sowie die Handhabung dieser Risiken durch die Kapitalgesellschaft.

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

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

## Die Definition wesentlicher Risiken aus der Geschäftstätigkeit bezieht sich auf die zwei Kernfragen des § 289c HGB

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

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

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

Im Rahmen des RATIONAL-Risikomanagements (gemäß § 91 Abs. 2 AktG) wurde im Jahr 2017 eine Risikorunde durchgeführt. Ziel dieser Risikorunde war die Identifizierung potenzieller interner und externer Risiken (Risikofrüherkennung), die Durchführung einer Risiko-Ist-Aufnahme (Risikoinventur), die Bewertung potenzieller Risiken und das Einleiten entsprechender Maßnahmen. Hinsichtlich dieser Zielsetzung wurden im Zuge der Risikorunde des Jahres 2017 Workshops mit ausgewählten Führungskräften durchgeführt. Basierend auf den Ergebnissen dieser Workshops wurde das RATIONAL-Risikokataster erweitert. Die relevanten Risiken wurden im Rahmen einer Vorstandssitzung entsprechend diskutiert.

In diesem Prozess wurden die folgenden Themengebiete mitbehandelt:

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

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

## Das Ergebnis der Risikoerhebung lautet

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





ERY HOT!

/// „Wir bieten den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen thermisch Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen.“  
RATIONAL-Unternehmensleitbild

# Kundennutzen ist unser oberstes Unternehmensziel

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

Zitat von Prof. Dr. Hans-Jürgen Quadbeck-Seeger (\* 1939), deutscher Chemiker, Mitglied der Enquetekommission für Gentechnik des Deutschen Bundestages, wurde für sein Engagement mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet

### Unser oberstes Ziel: begeisterte Kunden

„Wir bieten den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen thermisch Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen.“ Dies ist der oberste Grundsatz, der seit vielen Jahrzehnten in unserem Unternehmensleitbild festgeschrieben ist und für unseren Umgang mit unseren Kunden, Lieferanten, Mitarbeitern und Investoren gilt.

Höchstmöglicher Nutzen bedeutet für uns, die besten Lösungen zur Speisenzubereitung zu bieten, den Küchenalltag zu erleichtern sowie die beste Unterstützung während der gesamten Kundenbeziehung zu gewährleisten.

### Jeder Kontakt eines Kunden ist für ihn ein positives Erlebnis

Kunden sind für RATIONAL langfristige Partner. Ein Kunde wird für uns nicht nur dadurch zu einem Kunden, dass wir ihm ein Produkt verkauft haben, sondern vielmehr, wenn er unser Gerät regelmäßig intensiv nutzt und wir ihn dabei aktiv unterstützen können. Dadurch wird er schnell erfahrener in der Nutzung der Geräte und erkennt deren vielfältige Möglichkeiten. Dadurch kommen aber auch immer häufiger detaillierte Fragen auf, die der kompetenten Beantwortung durch unsere Spezialisten bedürfen. Oder es treten natürlich bei intensivem Einsatz auch mal Fehler am Gerät auf, die behoben werden müssen. In jedem dieser Fälle stehen wir unseren Kunden unterstützend zur Seite, sei es mit technischem Service oder mit vielen unterstützenden Hilfsmitteln, die dem Koch in der Küche die Arbeit erleichtern. Wichtig ist uns dabei, entsprechend den Erfahrungen unserer Kunden mit unseren Geräten, ihnen immer das passende Ausbildungs- und Entwicklungsangebot zum richtigen Zeitpunkt zu bieten.

Wir nennen dies das RATIONAL-ServicePlus-Paket.

Bereits vor dem Kauf wollen wir jeden Kontakt nutzen, unseren potenziellen Kunden ein positives Erlebnis zu verschaffen, sei es durch unser Marketing, in sozialen Netzwerken, auf Messen oder einem RATIONAL-Live-Seminar. In Letzteren können Interessenten in einer mehrstündigen Kochvorführung gemeinsam mit einem RATIONAL-Koch das SelfCookingCenter® oder das VarioCookingCenter® ausprobieren und so ihre ersten Erfahrungen damit machen.

Während der Kaufabwicklung unterstützen unsere Vertriebsmitarbeiter sowie unsere Handels- und technischen Servicepartner bei der Installation des Geräts, beim persönlichen Start-Training vor Ort. Bei Anfangsschwierigkeiten oder einfach nur bei Fragen stehen unsere Vertriebsmitarbeiter, die RATIONAL-Anwendungsberatung und unsere RATIONAL-ChefLine® zur Verfügung.

Nachdem der Kunde seine ersten Erfahrungen mit dem SelfCookingCenter® oder dem VarioCookingCenter® gemacht hat, helfen wir ihm, dieses immer besser zu nutzen.

Diese Hilfe umfasst zum Beispiel die Academy RATIONAL oder die sogenannten Expertenküchen. Erfahrene RATIONAL-Küchenmeister oder auch begeisterte Nutzer zeigen ihren Kollegen, die bereits ein Gerät gekauft haben, Tipps und Tricks, wie sie aus ihrem SelfCookingCenter® oder VarioCookingCenter® noch mehr Nutzen herausholen können.

Oder ConnectedCooking: Seit März 2017 bieten wir unseren Kunden eine kostenlose cloudbasierte Vernetzungslösung. Damit können sie sich mit ihren Geräten vernetzen, sie fernsteuern, sie per Software-Update auf dem neuesten Stand halten und Garprogramme übertragen. Mit der Zusammenführung von ConnectedCooking, dem bisherigen Club RATIONAL mit über 120.000 Mitgliedern und „Mein FRIMA“ im September 2017 haben wir alle unsere digitalen Kundenplattformen gebündelt.

Das Ziel dieser kostenlosen Dienstleistungen ist es, unseren Kunden die optimale Nutzung der Geräte, zugeschnitten auf ihre persönlichen Bedürfnisse, zu ermöglichen.

Für uns gilt: Jeder Kontakt mit dem Kunden ist für uns eine Gelegenheit, einen Kunden zu begeistern. Sollte er zuvor eine für ihn negative Erfahrung gemacht haben, ist dies für uns eine Gelegenheit, diesen Fehler überzukompensieren. So können wir aus ihm vielleicht einen sogenannten Apostel machen. Das heißt, einen zufriedenen und loyalen Kunden, der jederzeit wieder ein Produkt aus dem Hause RATIONAL erwerben würde und dies auch seinen Freunden und Kollegen empfiehlt.

### **Köche im Vertrieb – von Profi zu Profi**

Weil unsere Vertriebsmitarbeiter in der Regel ausgebildete Köche sind, verstehen sie die Sprache unserer Kunden und können sich in sie hineinversetzen. Deshalb wissen wir genau, welche Lösungen wir ihnen anbieten müssen, um ihre Probleme zu lösen. Unsere Kunden werden so zum gleichwertigen Partner, mit dem wir auf Augenhöhe reden. Und die sich uns auch gerne mit ihren Problemen anvertrauen.

Dem Kunden diese Wertschätzung entgegenzubringen und sich seine Wünsche und Bedürfnisse, aber auch sein Feedback – manchmal auch negativ – anzuhören, benötigt starke Persönlichkeiten im Vertrieb. Und natürlich müssen diese Mitarbeiter entsprechend trainiert und mit der besten technischen Ausstattung unterstützt werden. So sind wir stets in der Lage, die aktuelle Situation unserer Kunden richtig einzuschätzen, ihren Bedarf an Geräten, Dienstleistungen oder Unterstützungsangeboten zu bewerten und entsprechend auf sie zuzugehen.

Das so aufgebaute Vertrauensverhältnis führt gleichzeitig zu einer offenen Kommunikation mit unseren Kunden und zu einem ehrlichen, konstruktiven Feedback, das wir ernst nehmen und von dem wir sehr viel lernen können. Das wiederum führt zu einer engen Kundenbindung und einem tiefen Vertrauensverhältnis.

### **Kundenzufriedenheitsumfragen**

Um sicherzustellen, dass wir die Bedürfnisse unserer Kunden richtig einschätzen, führen wir jährlich eine breit aufgestellte Kundenumfrage mit Kantar TNS durch, in der wir die Zufriedenheit mit unseren Produkten und Dienstleistungen, aber auch mögliche und nötige Verbesserungen abfragen.

Die letzte umfassende Kundenzufriedenheitsumfrage fand im Jahr 2017 statt und wurde im März 2018 abgeschlossen. Es nahmen insgesamt fast 1.000 RATIONAL-Combi-Dämpfer-Kunden in China, Japan, Großbritannien, USA und Deutschland aus verschiedenen Kundensegmenten teil.

Der in dieser Umfrage ermittelte sogenannte TRIM-Index misst insbesondere die Stärke der Kundenbeziehung. Dabei werden vor allem die Gesamtbeurteilung der Kundenbeziehung, die Wiederkaufsabsicht, die Weiterempfehlungswahrscheinlichkeit und der durch den Kunden wahrgenommene Wettbewerbsvorteil einbezogen. Der Index kann Werte zwischen -66 und 134 erreichen. RATIONAL erreichte hierbei einen Wert von 93. Damit sind wir knapp an den Top-10%-Unternehmen mit einem Indexwert von 94 Punkten.

Der hohe und kaum von den Ergebnissen der Vorjahre abweichende Wert zeugt von einer konstant guten Beziehung zu unseren Kunden. Trotz der insgesamt sehr hohen Zufriedenheit der Kunden gibt es zahlreiche Verbesserungsoptionen. So konnten aus den Antworten konkrete Handlungsfelder in den Bereichen Ansprechpartner, Unterstützung und Weiterbildung, Online- und Social-Media-Aktivitäten sowie Geräteeigenschaften identifiziert werden. Diese werden wir analysieren, bewerten und in den kommenden Jahren je nach Kundengruppe und Land zielgruppenspezifisch umsetzen.

### **Wiederholt nachfragen**

Zudem fragen wir laufend bei verschiedenen Kundenkontakten mithilfe eines strukturierten Fragenkatalogs die allgemeine Zufriedenheit mit unseren Produkten und Dienstleistungen sowie die spezifische Zufriedenheit mit dem aktuellen Kontakt ab.

Diese Umfragen werden ausgewertet und dem Vorstand präsentiert. Aus den Antworten all dieser Fragen werden gemeinsam mit den obersten Entscheidungsträgern in den jeweiligen Vertriebsregionen und dem Vorstand entsprechende Maßnahmen abgeleitet, um unsere Kunden in Zukunft noch besser betreuen, ihnen ein noch positiveres Erlebnis bieten und ihre Zufriedenheit noch weiter erhöhen zu können.

Das Konzept des strukturierten Kundenfeedbacks nach jedem Kundenkontakt werden wir in Zukunft weiter verstärken. Unserem Ziel, dass jeder Kontakt mit RATIONAL für unsere Kunden ein positives Erlebnis ist, wollen wir damit noch näherkommen.

#### **Interesse an unseren Produkten und Dienstleistungen**

Ein wichtiger Hinweis auf die Kundenzufriedenheit und das Interesse für unsere Produkte sind die Teilnehmerzahlen an unseren RATIONAL-Live-Seminaren, die im Rahmen des monatlichen Berichtswesens an die Geschäftsleitung berichtet werden. Im Jahr 2017 hatten wir eine Steigerung der Teilnehmerzahlen von rund 7% im Vergleich zum Vorjahr geplant und diese auch erreicht. Insgesamt konnten wir im Jahr 2017 rund 107.000 Teilnehmer zu unseren RATIONAL-Live-Seminaren begrüßen. Die Teilnehmerzahlen konnten in den vergangenen Jahren kontinuierlich gesteigert werden und zeugen somit von hohem Interesse an unseren Produkten.

#### **Direktes Feedback an den Vorstandsvorsitzenden**

Abschließend noch eine Besonderheit von RATIONAL: Sollten Kunden mal mit unseren Produkten oder Dienstleistungen nicht vollkommen zufrieden sein, können sie ihre Anregungen oder Kritik auch direkt an unseren Vorstandsvorsitzenden Dr. Peter Stadelmann schicken. Dieser wird dann aktiv zur Lösung beitragen und bei der Beseitigung der Ursachen helfen. Im Jahr 2017 wurden 81 Anfragen gestellt und bearbeitet.

A close-up photograph of a woven basket filled with fresh vegetables. In the foreground, several bright red radishes with green leafy tops are visible. Behind them, several large, orange carrots with green stalks are arranged. The basket is set against a blurred green background, suggesting an outdoor setting.

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

# Gesündere und werthaltigere Ernährung durch schonendes Garen

Das in unserem Unternehmensleitbild definierte oberste Unternehmensziel, unseren Kunden den höchstmöglichen Nutzen zu bieten, umfasst auch die gesunde Ernährung. Neben hygienisch einwandfreier Zubereitung der Speisen wollen wir vor allem die Werthaltigkeit der konsumierten Lebensmittel auf höchstem Niveau halten.

Bereits im Jahr 1983 hat sich unser Unternehmensgründer Siegfried Meister dazu entschieden, auf die Combi-Dämpfer-Technologie zu setzen, die Verbindung aus Heißluft und Dampf in einem Gerät. 2017 waren mehr als 90 % aller verkauften Geräte Combi-Dämpfer.

Die Zubereitung von Speisen in Dampf gilt als eine Garmethode, bei der keine gesundheitsschädlichen Stoffe während des Garprozesses produziert werden. Zudem bleiben beim Dämpfen deutlich mehr Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und sekundäre Pflanzenstoffe erhalten als bei herkömmlichen Garmethoden.

Das Kochen in unseren Combi-Dämpfern ist daher förderlich für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Menschen.

Dies ist unser Beitrag zur gesunden Ernährung der Menschen.

Die folgenden Aussagen beziehen sich auf die RATIONAL-Combi-Dämpfer, da diese 95 % der installierten Basis an RATIONAL-Geräten ausmachen.

## **Gesunde Ernährung – mehr als ein Modethema**

Gesundes Essen ist heute buchstäblich in aller Munde und nicht nur ein Modethema. Schon der altgriechische Arzt Hippokrates wies auf die gesundheitsfördernde Wirkung hochwertiger Ernährung hin.

Gesunde Ernährung hat zahlreiche Facetten. Derzeit entsteht eine Vielzahl von Ernährungstrends – Veganismus, Vegetarismus, Frutarismus, Flexitarismus, Paleo, Clean Eating, Low Carb, Rohkost, Slow Food und viele mehr. Wir bei RATIONAL sehen jedoch unabhängig von den jeweiligen Ernährungsformen wichtige Funktionen hochwertiger Nahrungsmittel.

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

Bei der Speisenauswahl ist nicht nur die Art der Speise entscheidend, sondern auch die Qualität. Hochwertige Lebensmittel sind gesünder, aber häufig auch teurer, da sie aufwendiger und schonender produziert, gelagert und transportiert werden. Der größte Nutzen, den die RATIONAL-Technologie unseren Kunden bietet, ist die Zubereitung gesunder Speisen in gleichbleibend hoher Qualität. Durch ideale Dampfsättigung, produktspezifische Temperatur-Zeit-Führung und perfekte Gleichmäßigkeit gibt es nahezu keinen Ausschuss und der Gewichtsverlust wird auf ein Minimum reduziert.

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

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

Auf der Basis jahrzehntelanger RATIONAL-Garforschung haben wir intelligente Garprofile entwickelt, die durch perfekt abgestimmte Hard- und Software Speisen entsprechend den kulturellen Koch- und Essgewohnheiten der Menschen in mehr als 100 Ländern in höchster Qualität zubereiten – und dies jederzeit reproduzierbar. Die Speisen entsprechen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Geräusch, Aussehen und Textur den kulturellen und persönlichen kulinarischen Erwartungen und vermitteln einen appetitlichen Eindruck. Sie tragen damit positiv zum allgemeinen Wohlbefinden der Menschen bei. Das SelfCookingCenter® perfektioniert das Garen in Dampf, Heißluft oder einer Kombination aus beidem. Es verbindet ernährungsphysiologisch hochwertige Speisenqualität mit schmackhaftem Essen, das alle Sinne anspricht, und optimiert damit alle Vorteile des Dämpfens.

### **Gesetzliche Vorschriften**

Aktuell existieren in Deutschland mehr als 700 relevante Vorschriften zum Lebensmittelrecht. Diese umfassen unter anderem Vorschriften zu den Themen Lebensmittelhygiene, Kontamination sowie Rückstände und Schadstoffe, die teilweise auch für den Garprozess relevant sind. (Quelle: [www.ihk-wiesbaden.de/recht/rechtsberatung/Produkte/Lebensmittelrecht/1255656](http://www.ihk-wiesbaden.de/recht/rechtsberatung/Produkte/Lebensmittelrecht/1255656))

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

### **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. RATIONAL-Geräte erreichen eine sehr schnelle Dampfsättigung und kochen deutlich schneller als die von uns verglichenen Geräte der Wettbewerber. Dadurch werden Enzyme, die wasserlösliche Vitamine oder sekundäre Pflanzenstoffe (zum Beispiel Chlorophyll) abbauen, schnell gestoppt und die wertvollen Inhaltsstoffe noch besser erhalten.

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

### **Weniger Fett**

Im Combi-Dämpfer werden Lebensmittel fettarm mit Wasserdampf und Heißluft gegart. Das CombiFry®-System von RATIONAL ermöglicht die Produktion frittierten Produkts 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**

Beim Grillen, Rösten, Braten, Backen oder Frittieren entstehen Schadstoffe im Essen – zum Beispiel Acrylamid, das in Verdacht steht, Krebs auszulösen. Die RATIONAL-Garprofile sind so gestaltet, dass Speisen so sanft wie möglich gebraten und gebacken werden. Ein Entstehen von Schadstoffen beim Dämpfen ist aktuell nicht bekannt. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft empfiehlt zu deren Vermeidung das Dämpfen als bevorzugte Garmethode.

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

### Beste Hygiene

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

Die Reinigungsintelligenz CareControl garantiert immer hohe Hygiene.

Die automatische Aufzeichnung der HACCP-Daten (Hazard Analysis Critical Control Point) gibt dem Küchenchef jederzeit die Möglichkeit, die hygienische Unbedenklichkeit der servierten Speisen zu überwachen und sicherzustellen.

Durch ConnectedCooking kann der Küchenchef seine HACCP-Daten jederzeit tagesaktuell auswerten und bei Bedarf der Kontrollbehörde zur Verfügung stellen. Bei laufenden Garvorgängen kann mithilfe von ConnectedCooking gegebenenfalls unmittelbar eingegriffen und der Garverlauf noch angepasst werden, damit die hygienische Unbedenklichkeit sichergestellt werden kann.

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

Unsere Spezialisten in den Labors verfolgen dieses Thema zum Beispiel durch verschiedene Newsletter bzw. tagesaktuelle Meldungen des renommierten Robert-Koch-Instituts. Die bestmöglichen Lösungen zum Abtöten von Bakterien und Viren durch Garen werden dann in unsere Garprofile integriert.

Dadurch stellen wir jederzeit sicher, dass unsere Kunden und ihre Gäste hygienisch einwandfreie Gerichte produzieren und verzehren können.

### Academy RATIONAL – Expertenküchen

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

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

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

### Erfolgsbeispiel Schulverpflegung

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

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



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

# Aktiver Umweltschutz

Rund 30% der weltweit verbrauchten Ressourcen dienen laut dem WWF der Ernährung der Menschen. Dies umfasst neben der Lebensmittelproduktion in der Landwirtschaft auch die globale Logistik und die Zubereitung von Speisen.

Der Erhalt der Umwelt ist ein wesentlicher Baustein unserer Nachhaltigkeitsbemühungen. Deshalb ist es bei RATIONAL bereits in der Forschung und Entwicklung ein wichtiges Ziel, einen möglichst kleinen „Fußabdruck“ entlang der gesamten Wertschöpfungskette unserer Produkte zu hinterlassen.

Daran arbeiten wir intern und gemeinsam mit unseren Kunden und Lieferanten, indem wir nicht nur die Energie- und Ressourceneffizienz unserer Produktionsprozesse, sondern vor allem unserer Produkte immer weiter verbessern.

Deshalb setzen wir uns jährliche Ziele zur Reduzierung des Ressourcenverbrauchs sowie des Abfall- und Abwasseraufkommens im Unternehmen in Relation zur Produktionsmenge.

Im Vergleich zur Herstellung der Geräte werden bei ihrer Benutzung während des Einsatzes in der Küche deutlich mehr Ressourcen verbraucht. Deshalb besteht dort aus unserer Sicht das größte Einsparpotenzial.

Unser Fazit: Wir setzen uns Ziele zur Verbesserung der Ressourceneffizienz unserer Produkte bei jeder Neuentwicklung.

Bei RATIONAL nennen wir diesen Ansatz whiteefficiency®.

Die folgenden Angaben und Daten beziehen sich im Wesentlichen auf die Ressourceneinsparungen der aktuell im Einsatz befindlichen rund 550.000 RATIONAL-Combi-Dämpfer. Diese machen rund 95% der installierten Basis an RATIONAL-Geräten aus.

## **Umweltschutz durch den Einsatz unserer Geräte beim Kunden-Ressourceneffizienz vereint ökologische und ökonomische Ziele**

Für unsere Kunden gewinnt Ressourceneffizienz bei Investitionsentscheidungen zunehmend an Bedeutung. Deshalb ist sie beim täglichen Einsatz unserer Geräte in der Küche besonders wichtig.

Dank der hohen Wirtschaftlichkeit unserer Produkte werden große Einsparungen von Energie, Rohwaren, Wasser, Reinigungschemie, Platz und Arbeitszeit beim Einsatz in den Küchen unserer Kunden erzielt. Und somit natürlich auch ein großer positiver Effekt auf unseren sogenannten ökologischen Fußabdruck.

Aus unserer Sicht ist es entscheidend, dass unsere Kunden mit jeder eingesparten Ressource auch finanziell profitieren. So bedingen sich ökologische und ökonomische Ziele gegenseitig und beeinflussen sich positiv.

Deshalb legen wir in unserer Forschung und Entwicklung neben der Garqualität besonderes Augenmerk auf die Ressourceneffizienz unserer Gargeräte. Um diese Produkteigenschaften kontinuierlich zu verbessern und unseren Kunden damit noch größeren Nutzen zu bieten, erhöhen wir laufend die personellen und finanziellen Kapazitäten in diesem Bereich. Aktuell arbeiten knapp 150 Mitarbeiter im Bereich Forschung und Entwicklung an der Verbesserung unserer Produkte und Dienstleistungen. Im Jahr 2017 haben wir rund 34 Mio. Euro für Forschung und Entwicklung ausgegeben. Dies entspricht rund 5% der Umsatzerlöse. Darüber hinaus arbeiten wir intensiv mit externen Forschungseinrichtungen und Universitäten zusammen, um neueste Erkenntnisse der Wissenschaft in unsere Entwicklungsarbeit einfließen zu lassen.

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

### **Das neue SelfCookingCenter® und der neue CombiMaster® Plus – Ein Meilenstein in der Ressourceneffizienz**

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

Aktuell schätzen wir, dass weltweit rund 550.000 RATIONAL-Geräte im Einsatz sind, die pro Tag rund 120 Millionen Mahlzeiten produzieren. Bei herkömmlichen Garmethoden schätzen wir den jährlichen Energieverbrauch für die Zubereitung dieser Speisen auf rund 56 Millionen Megawattstunden (144 Milliarden Megajoule). Mit RATIONAL-Geräten sparen unsere Kunden im Durchschnitt rund ein Drittel dieser Energie ein. Dies entspricht der jährlichen Stromerzeugung von zwei durchschnittlichen Atomkraftwerken oder dem gesamten Energieverbrauch von mehr als 600.000 Einfamilienhäusern.<sup>1</sup>

Zusätzlich werden durch den Einsatz unserer Technologie Lebensmittel eingespart, vor allem Fleisch. Durch die Zubereitung mit Dampf und durch deutlich kürzere Garzeiten in unseren Geräten lässt sich der Garverlust – Feuchtigkeit, die aus dem Fleisch austritt – um bis zu 30% reduzieren<sup>2</sup>. Darüber hinaus liefern unsere Geräte gleichmäßige Garergebnisse

vom untersten bis obersten Einschub und die intelligenten Garprofile sorgen jederzeit für das gewünschte Ergebnis. Dadurch gibt es so gut wie keinen Ausschuss und unsere Kunden können nahezu 100% der produzierten Speisen ihren Gästen servieren. Der Koch muss deutlich weniger Rohmaterial einkaufen, das auch nicht produziert, verarbeitet und transportiert werden muss. Damit sparen unsere Kunden pro Jahr insgesamt rund 250.000 Tonnen Fleisch ein.<sup>3</sup>

Darüber hinaus verbrauchen unsere Geräte wenig Pflegechemikalien und Wasser. Efficient CareControl, das automatische Reinigungssystem, erkennt den allgemeinen Pflegezustand und Verschmutzungsgrad und errechnet auf der Basis den optimalen Reinigungsprozess mit reduziertem Energie-, Wasser- und Chemieverbrauch. Das schont den Geldbeutel der Kunden und die Umwelt.

### **Praxistest bestanden**

Die Angaben dieses Bereichs beziehen sich auf SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®.

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

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

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

1 Annahmen: Alle in den letzten 12 Jahren verkauften Geräte sind noch im Einsatz, Einsatz durchschnittlich an 6 Tagen in der Woche, 1,5 kWh Energieverbrauch für das Kochen je Mahlzeit, ein deutsches Atomkraftwerk produziert im Mittel rund 10 Millionen MWh pro Jahr, ein Einfamilienhaus mit 130 qm Wohnfläche verbraucht pro Jahr durchschnittlich rund 30 MWh Energie

2 Gemäß interner Vergleichsmessungen zu Konkurrenzgeräten

3 Annahmen: jedes zweite Gericht enthält 200g Fleisch

### RATIONAL-Produkte tragen den US ENERGY STAR

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

Um das Recht zu erlangen, unsere Produkte mit dem US ENERGY STAR zu versehen, wird deren Energieverbrauch zunächst durch ein unabhängiges Prüfungsinstitut ermittelt. Diese Messwerte werden dann von diesem Institut bei ENERGY STAR eingereicht.

Wenn die Verbrauchswerte die anspruchsvollen Grenzwerte des US ENERGY STAR erfüllen, ist das betreffende Produkt berechtigt, das Siegel zu tragen. Dieses Verfahren muss für alle Gerätetypen und -größen separat durchgeführt werden. In regelmäßigen Abständen müssen die Messwerte durch stichprobenartige Tests verifiziert werden. Um die Verbesserung der Energieeffizienz zu unterstützen, werden die oben beschriebenen Grenzwerte regelmäßig nach unten angepasst. Das Label wird für eine Produktkategorie allerdings nur vergeben, wenn eine ausreichende Anzahl an Messwerten für Produkte von verschiedenen Herstellern in dieser Kategorie vorhanden ist.

Rund 80% der im Geschäftsjahr 2017 verkauften Produkte aus dem Hause RATIONAL dürfen den ENERGY STAR tragen. Für die restlichen Gerätetypen und -größen gibt es keine ausreichende Anzahl an eingereichten Messwerten, sodass es in diesen Kategorien keinen ENERGY STAR gibt.

### Grünes Band für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt

RATIONAL hat wiederholt das Grüne Band für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt erhalten. Der Preis wird gemeinsam vom Unternehmermagazin gastronomie & hotellerie und dem Fachmagazin für Gemeinschaftsverpflegung GV-kompakt verliehen und ist eine Auszeichnung für Unternehmen, Dienstleister und Anwender, die mit ihren Produkten und Konzepten relevante Nachhaltigkeitseffekte erzielen.

Den Preis erhielt RATIONAL für die 2017 neu eingeführte Vernetzungslösung „ConnectedCooking“. Durch die Vernetzung der Geräte, die automatischen Software-Updates, den Fernzugriff und die Einbindung der technischen Servicepartner in dieses Netzwerk können Fahrzeiten und -strecken und damit wertvolle Ressourcen eingespart werden. Ein wertvoller Beitrag zur Schonung knapper Ressourcen.

Die Verleihung fand im Rahmen der Messe Intergastra im Februar 2018 in Stuttgart statt.

### Lange Lebensdauer – nahezu vollständige Wiederverwertung

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

Die eingesetzten Materialien im Produktionsprozess der RATIONAL-Combi-Dämpfer haben sich 2017 wie in der folgenden Tabelle dargestellt verteilt. Die Verteilung bemisst sich am Gewicht der Materialien im Durchschnitt der RATIONAL-Gerätefamilie.

Eingesetzte Materialien nach Gewicht		in %
		2017
Edelstahl		75
Glas		9
Elektrik		6
Isolierung		5
Kunststoff		4
Elektronik		1

### Umweltschutz durch ressourcenschonende Produktions- und Logistikprozesse

Die folgenden Angaben, bis zum Ende des Kapitels, beziehen sich auf die Produktion der RATIONAL-Combi-Dämpfer in Landsberg am Lech.

Wir wollen aus jeder eingesetzten Ressource den maximalen Nutzen ziehen und dadurch die Umwelt so wenig wie möglich belasten. Wir erreichen dies zum Beispiel durch den Einsatz wiederverwertbarer Komponenten und unsere umwelt-zertifizierte Produktion.

Als nachhaltig orientiertes Unternehmen beziehen wir ökologische Aspekte in alle unternehmerischen Entscheidungen ein. Wir unterhalten ein nach ISO 14001 zertifiziertes Umweltmanagementsystem sowie ein nach ISO 50001 zertifiziertes Energiemanagementsystem und setzen uns jedes Jahr anspruchsvolle Ziele bezüglich der Reduzierung des Abfallaufkommens sowie des Ressourcen-, Wasser-, Energie- und Kraftstoffverbrauchs. Die für das Jahr 2017 gesetzten Ziele sahen vor, den Verbrauch von Strom, Kraftstoff, Gas, Wasser, Pappe und Papier um jeweils 1% je produziertes Gerät zu verringern. Diese Ziele konnten wir erreichen.

Der Energieverbrauch innerhalb der Organisation hat sich 2017 im Vergleich zum Vorjahr bei den wesentlich genutzten Energieträgern (Strom, Diesel- und Ottokraftstoff, Erdgas) wie folgt entwickelt:

#### Energieverbrauch

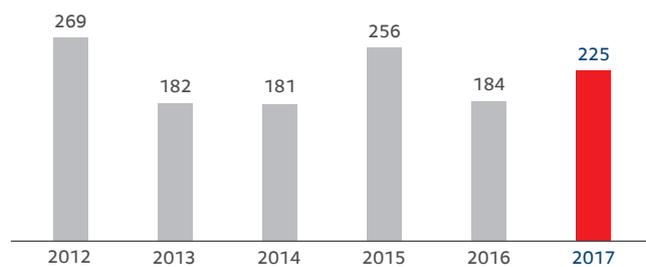
Je produziertes Gerät	2016	2017	Veränderung in %
Elektrizität (in kWh)	162,8	100,3	- 8
Dieselmotorkraftstoff (in l)	6,3	5,7	- 10
Ottomotorkraftstoff (in l)	0,9	0,8	- 15
Erdgas (in kWh)	53,7	45,3	- 16

Der Papierverbrauch innerhalb der Organisation ist 2017 im Vergleich zum Vorjahr um 28% von 401 Gramm auf 288 Gramm je produziertes Gerät gesunken.

Der Wasserverbrauch je produziertes Gerät ist im Vorjahresvergleich um rund 22% gestiegen. Der wesentliche Grund für den überproportionalen Anstieg war die Baustellenversorgung im Rahmen der Errichtung der neuen Montagehalle am Standort Landsberg.

#### Wasserverbrauch je produziertes Gerät

in l



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

Um die Umweltverträglichkeit sicherzustellen, wird für Übersee Transporte die Seefracht der Luftfracht vorgezogen. Nur in besonders zeitkritischen Fällen werden Produkte per Flugzeug versandt. Unsere Logistik auf dem Landweg wird mit Lkw von nach ISO 14001 zertifizierten Fremdfirmen durchgeführt. Der RATIONAL-Fuhrpark wird stets auf dem neuesten Stand der Technik gehalten. Rund 90% der Fahrzeuge entsprechen der Euro-6-Norm, der Rest erfüllt im Wesentlichen die Euro-5-Norm.

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

Die einzigen als gefährlich eingestuft Abfallarten in unseren Produktionsprozessen sind der sogenannte Elektropolierschlamm und ölverschmierte Aufsaugmaterialien. Elektropolierschlamm ist das Abfallprodukt eines elektrochemischen Prozesses zur Reinigung von Schweißnähten. Die deutliche Reduzierung des Aufkommens an Elektropolierschlamm ist auf eine verbesserte Schweißtechnik und somit auf einen geringeren Bedarf an Elektropolituren zurückzuführen. Hier erwarten wir in Zukunft weitere Einsparungen. Mittelfristig werden wir die Schweißverfahren für alle Gerätetypen umstellen, sodass kein Elektropolierschlamm mehr anfällt. Die ölverschmierten Aufsaugmaterialien sind leicht mit Reinigungsmitteln und Öl verschmutzte Papiertücher, die hauptsächlich in unserer Lehrwerkstatt und zu einem kleinen Teil in der Komponentenfertigung zur Reinigung und Pflege der Maschinen verwendet werden. Alle anderen Abfallarten werden als nicht gefährlich eingestuft.

### Abfallaufkommen

Gesamtabfall, entsorgt	2016	2017	Veränderung in %
Gefährlich <sup>1</sup> (in g)	1,1	0,9	- 19
<b>Gesamtabfall, verwertet</b>			
Gefährlich <sup>2</sup> (in g)	0,8	0,4	- 55
Nicht gefährlich <sup>3</sup> (in g)	19,0	17,0	- 11

1 Elektropolierschlamm

2 Ölverschmierte Aufsaugmaterialien

3 Papier, Holz, Metall, Gewerbeabfälle, Mischschrott, Bauschutt, Speiseabfälle, Glas, Elektroschrott

### Ausgezeichnet für umweltfreundliche Produktion

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

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

### Umweltzertifizierte Zulieferer

Neben der Umweltverträglichkeit unserer Produkte und unserer Produktionsprozesse wollen wir auch sicherstellen, dass unsere hohen Standards innerhalb unserer gesamten Lieferkette eingehalten werden.

Ein Teil unserer aktuellen Serienlieferanten ist nach Umweltmanagementnormen zertifiziert, beispielsweise nach ISO 14001 und ISO 50001. In der Lieferkette gab es im Berichtszeitraum 2017 keine Veränderungen mit signifikanten tatsächlichen oder potenziellen ökologischen Auswirkungen.

Nähere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferanten“.



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

Henry Ford

# Zufriedene Mitarbeiter

Um erfolgreich zu sein, brauchen wir die für uns besten Leute. Ehrgeizige Mitarbeiter, die für unsere Kunden die besten Lösungen entwickeln.

Diese Menschen verstehen sich als Unternehmer im Unternehmen (U.i.U.<sup>®</sup>). Sie verhalten sich so, als sei es ihr eigenes Unternehmen. Sie handeln eigenverantwortlich in ihrem Bereich, sehen sich aber dennoch als Teamplayer.

Und wir brauchen die besten Führungskräfte, die sich wie gute Gärtner verhalten. Sie ermöglichen ihren Mitarbeitern ein Umfeld, in dem sie wachsen und sich entfalten können.

Wenn Führungskräfte richtig führen, kommen die Mitarbeiter gern zur Arbeit. Und dass sie dies sehr gut machen, demonstriert einmal mehr die beeindruckende Zahl von 91% der Mitarbeiter, die stolz darauf sind, bei RATIONAL zu arbeiten. Niedrige Mitarbeiterfluktuationsraten und Krankheitsraten untermauern die hohe Zufriedenheit unserer U.i.U.<sup>®</sup>.

Die Zahl der Mitarbeiter ist 2017 konzernweit von 1.713 auf 1.884 (Stichtag 31. Dezember 2017) gestiegen. Die regionale Aufteilung ist in der folgenden Tabelle dargestellt. Die Gründe für wesentliche Veränderungen zum Vorjahr sind der entsprechende Mitarbeiteraufbau in den Regionen und interne Umstrukturierungen. Eine Unterteilung nach Geschlecht, Arbeitsvertrag und Beschäftigungsverhältnis erfolgt nicht.

## Mitarbeiter nach Regionen

	2016	2017	Veränderung in %
Deutschland	971	1058	9
Europa (ohne Deutschland)	396	471	19
Amerika	101	119	18
Asien	70	80	14
Übrige Welt	138	138	0
	<b>37</b>	<b>18</b>	<b>- 51</b>

Im Berichtszeitraum wurden weltweit 317 (Vj. 283) neue Mitarbeiter eingestellt. Es wird hierbei nicht nach Geschlecht, Alter und Region unterschieden.

## Die besten Mitarbeiter und Führungskräfte

Um erfolgreich zu sein, brauchen wir die für uns besten Leute. Mitarbeiter, die es schaffen, Gegensätze zu vereinen. Sie müssen kreativ sein und dennoch effizient. Innovativ, aber doch traditionell. International und familiär.

Wir brauchen ehrgeizige Mitarbeiter, die sich nicht mit dem Erreichten zufriedengeben. Die daran glauben, dass es immer noch besser, schneller, sparsamer gehen kann. Menschen, die alles hinterfragen und Neues ausprobieren. Die nicht aufgeben, wenn sie vor einer scheinbar unlösbaren Aufgabe stehen, und dranbleiben, um für unsere Kunden die besten Lösungen zu entwickeln.

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

Menschen verstehen sich als Unternehmer im Unternehmen. Sie verhalten sich so, als sei es ihr eigenes Unternehmen. Sie handeln eigenverantwortlich in ihrem Bereich, sehen sich aber dennoch als Teamplayer.

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

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

Wenn Führungskräfte richtig führen, kommen die Mitarbeiter gern zur Arbeit und leisten dauerhaft ihren Beitrag zur erfolgreichen Unternehmensentwicklung. Und dass sie dies sehr gut machen, demonstriert einmal mehr die beeindruckende Zahl von 91 % der Mitarbeiter, die stolz darauf sind, bei RATIONAL zu arbeiten, und die vergleichsweise niedrige Mitarbeiterfluktuation. Der Wunsch nach einer Kollektivvereinbarung besteht bei unseren Mitarbeitern aufgrund der hohen Zufriedenheit nicht.

### **Führungsgrundsätze**

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

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

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

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

### **U.i.U.-Workshops**

In den U.i.U.-Workshops bespricht die Führungskraft gemeinsam mit dem jeweiligen Team, ob die Möglichkeiten gegeben sind, um als U.i.U.® agieren zu können und wo noch Verbesserungspotentiale liegen. Aus den sich so ergebenden Handlungsfeldern werden im Workshop gezielt die als wichtig erachteten Themen aufgegriffen und näher beleuchtet. In Zusammenarbeit von Team und Führungskraft werden konkrete Maßnahmen abgeleitet. Im Jahr 2017 wurden insgesamt 102 U.i.U.-Workshops durchgeführt.

### **Hohe Mitarbeiterzufriedenheit – geringe Fluktuation**

In den eben beschriebenen U.i.U.-Workshops wurden Kennzahlen zur Mitarbeiterzufriedenheit generiert und diskutiert. Gemäß dieser Erhebung aus dem Jahr 2017 sind 91 % (Vj. 89 %) aller Mitarbeiter, die teilgenommen haben, stolz darauf, bei RATIONAL zu arbeiten. Die Ergebnisse der Mitarbeiterzufriedenheitsumfragen im Rahmen der U.i.U.-Workshops werden jährlich dem Vorstand präsentiert.

Ein Ergebnis ist die Treue und Loyalität unserer Mitarbeiter. 2017 wurden konzernweit 130 (Vj. 106) Mitarbeiter für ihre langjährige Firmenzugehörigkeit geehrt, davon sind 6 Mitarbeiter seit 30 Jahren bei RATIONAL und 2 Mitarbeiter seit 35 Jahren.

Als Folge der hohen Mitarbeiterbindung und -zufriedenheit betrug die Fluktuationsrate im Jahr 2017 lediglich 9% (Vj. 8%). Diese Kennzahl ist Bestandteil des monatlichen Berichtswesens an die Unternehmensleitung. Es wird hierbei nicht nach Geschlecht, Alter und Region unterschieden.

#### Mitarbeitergesundheit und -sicherheit

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

Die Sicherheit und Gesundheit aller Mitarbeiter liegt uns am Herzen. Zur Vermeidung von Arbeitsunfällen und zur Gesundheitsförderung der Mitarbeiter werden regelmäßig Sicherheitsunterweisungen und -schulungen sowie Untersuchungen durch den Betriebsarzt durchgeführt. Dies spiegelt sich auch in der geringen Unfall- und Krankheitsquote wider. Insgesamt ereigneten sich 31 Arbeitsunfälle (Vj. 19). Die Ausfallquote aufgrund von Unfällen lag wie im Vorjahr bei weniger als 0,1%. Die häufigsten Verletzungsarten waren Schnittverletzungen (35%), Prellungen (23%) und HWS-Schleudertraumata (16%).

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

Die durchschnittliche Krankheitsquote war mit 4,2% (Vj. 4,5%) deutlich besser als im deutschen Maschinen- und Anlagenbau (5,2%). Bei der Berechnung von Ausfall- und Krankheitsquoten wird aus Datenschutzgründen nicht nach Geschlecht oder Region unterschieden. Arbeitsbedingte Todesfälle gab es in der gesamten Unternehmensgeschichte von RATIONAL nicht.

#### 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. Vier Vertrauenspersonen stehen den Mitarbeitern im Konzern jederzeit zur Verfügung. Etwaige Anliegen können anonym vorgebracht und gelöst werden.

Bei der Besetzung von Positionen bzw. bei Beförderungen sind ausschließlich die Qualifikation und die Erfahrung der betreffenden Person entscheidend. Bei den Eintrittsgrundgehältern wird keine Unterscheidung nach Geschlecht getroffen. In die Berechnung werden alle Gesellschaften und Führungsebenen des RATIONAL-Konzerns einbezogen.

#### Anteil der Mitarbeiter, die 2017 eine Leistungsbeurteilung erhalten haben

	in %
Weibliche Mitarbeiter	89
Männliche Mitarbeiter	92
Mitarbeiter	91
Führungskräfte	100
<b>Gesamt</b>	<b>92</b>

Leistungsbeurteilungen werden regelmäßig durch das Erreichen der Zielvereinbarungen erteilt. Insgesamt wurde 2017 mit 92% aller Mitarbeiter weltweit eine Zielvereinbarung abgeschlossen.

The image features three hands making a thumbs-up gesture, set against a background of out-of-focus green foliage. One hand is at the top left, another at the bottom left, and a third on the right side. The text is overlaid on the top-left hand.

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

# Ethik und Gesetzestreue – weltweit

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

Dies betrifft einerseits die interne Sicht, das heißt die Umsetzung innerhalb der RATIONAL-Gruppe. Dies stellen wir durch Richtlinien sicher, die alle Mitarbeiter mit der Unterschrift des Arbeitsvertrags anerkennen.

Andererseits wollen wir sicherstellen, dass unsere hohen Standards auch innerhalb unserer Lieferkette eingehalten werden. Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferanten“.

## **Corporate Governance bei RATIONAL – Ethisches Verhalten und Gesetzestreue sind für uns selbstverständlich**

### **Einhaltung von Menschenrechten**

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

### **Bekämpfung von Korruption und Bestechlichkeit**

Korruptionsfälle bringen nicht nur Imageschäden und daraus resultierende negative wirtschaftliche Entwicklungen für die betroffenen Unternehmen und Institutionen mit sich, sie richten auch volkswirtschaftliche Schäden an. Korruption schafft Ineffizienzen und hemmt die politische, wirtschaftliche und soziale Entwicklung. Daher ist es wichtig, geeignete Maßnahmen zur Bekämpfung der Korruption durchzuführen. Die Reduzierung von Korruption und Bestechlichkeit verbessert die Integrität des Geschäftsverhaltens aller Stakeholder und trägt zur Wohlstandsmehrung breiter Bevölkerungsschichten anstelle nur weniger Menschen bei.

### Regelkonformität als Selbstverständnis

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

Investitionsvereinbarungen und -verträge werden nicht auf Menschenrechtsklauseln oder -aspekte geprüft, da keine signifikanten Investitionen in Regionen mit besorgniserregender Menschenrechtslage getätigt werden. Ein großer Teil der Geschäftsaktivitäten von RATIONAL findet in Ländern mit hohen gesetzlichen Standards statt. Die Produktion erfolgt ausschließlich an den Standorten Landsberg am Lech (Deutschland) und Wittenheim (Frankreich). 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 größtenteils in Ländern geschäftlich aktiv, die ein geringes Korruptionsrisiko aufweisen. Unabhängig von länderbezogenen Eintrittswahrscheinlichkeiten soll unser Compliance-Managementsystem in jedem Markt, in dem wir tätig sind, Compliance-Verstöße in Form von Korruption, Betrug, Verletzung von Wettbewerbsregeln und andere Erscheinungsformen der Wirtschaftskriminalität verhindern, identifizieren und sanktionieren.

### Die RATIONAL-Compliance-Organisation

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

Das oberste Compliance-Ziel bei RATIONAL ist die Wahrung unserer Werte durch die Einhaltung aller relevanten gesetzlichen Regelungen und internen Vorgaben, und damit auch der Schutz des Unternehmens und seiner Organe. Das RATIONAL-Compliance-Managementsystem ist somit auf die Vermeidung von Regelverstößen ausgerichtet, die für das Unternehmen und seine Mitarbeiter erhebliche Nachteile durch strafrechtliche Verantwortung, zivilrechtliche Haftung oder Reputationsverlust mit sich bringen können.

### Das Compliance-Programm

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

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

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

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

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

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

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

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

Dem Anschein der Vorteilsnahme und -gewährung und dem damit verbundenen Verdacht der unrechtmäßigen Beeinflussung von Geschäftspartnern oder Amtsträgern bei geschäftlichen Entscheidungen wird durch die Einhaltung der Verhaltensgrundsätze der „Antikorruptionsrichtlinie der RATIONAL-Gruppe“ entgegengewirkt. Hierzu existieren 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. Die betroffenen Mitarbeiter werden regelmäßig durch die lokalen Compliance-Manager in den Vorgaben geschult. Zur Einhaltung der Grundsätze und Richtlinien liegen prozessuale Kontrollen vor. Hierbei handelt es sich zum Beispiel um die Pflicht zur Dokumentation von Geschenken, standardisierte Freigabeprozesse unter Wahrung des Vier-Augen-Prinzips, die Verwendung von Standardverträgen.

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

#### **Regelkonformität im Berichtszeitraum**

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

Vorfälle oder Verfahren bezüglich der Nichteinhaltung von Vorschriften oder freiwilligen Verhaltensregeln zur Information sowie zur Kennzeichnung von Produkten und Dienstleistungen sowie deren Auswirkung auf die Gesundheit und Sicherheit sind im Berichtszeitraum nicht aufgetreten. Auch in Bezug auf die Werbung für unsere Produkte und Dienstleistungen haben sich keine entsprechenden Vorfälle oder Verfahren ereignet. Als gefährlich eingestufte oder verbotene Produkte werden bei RATIONAL nicht angeboten, verkauft oder gehandelt.

#### **Corporate Governance – verantwortungsvolle Unternehmensführung**

Die letzte Änderung des Deutschen Corporate Governance Kodex trat am 24. April 2017 in Kraft. Im Bericht zur Corporate Governance und in der Erklärung zur Unternehmensführung nach §§ 289f und 315d HGB haben wir Rechenschaft für das Geschäftsjahr 2017 abgelegt. Den Empfehlungen und Anregungen des Deutschen Corporate Governance Kodex folgt die RATIONAL AG weitestgehend. Für das Berichtsjahr 2017 konnte als Ergebnis eine Entsprechenserklärung mit Stand Februar 2018 abgegeben werden. Diese wurde gemäß § 161 AktG in der Sitzung des Aufsichtsrats am 31. Januar 2018 beschlossen sowie im Geschäftsbericht 2017 und auf der RATIONAL-Homepage veröffentlicht.

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

### Schutz der Kundendaten

Das Datenschutzmanagementsystem der RATIONAL AG wird derzeit an die Vorgaben der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) angepasst. Diese wird mit Wirkung zum 25. Mai 2018 in Kraft treten.

Im Vordergrund steht hierbei der Aufbau eines entsprechenden Datenschutzmanagementsystems und einer Compliance-Struktur im Unternehmen, die insbesondere die Kernprozesse zur Rechtmäßigkeit der Verarbeitung, der Wahrung von Betroffenenrechten und der Handhabung von Datenschutzvorfällen berücksichtigt.

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

Die RATIONAL AG stellt sich gemeinsam mit dem Management dieser Herausforderung und Verantwortung. Ein Datenschutzbeauftragter wurde benannt und begleitet die Umsetzung nach den Vorgaben der Aufsichtsbehörden, insbesondere der Datenschutzkonferenz (DSK), des Bayerischen Landesamts für Datenschutzaufsicht oder auch der Artikel-29-Datenschutzgruppe. Im Berichtszeitraum gab es keine begründeten Beschwerden bezüglich der Verletzung des Schutzes oder des Verlustes von Kundendaten.

### Aktivitäten in Verbänden und Initiativen

Im HKI (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.) ist ein Mitglied unserer Geschäftsleitung Vorsitzender der Fachabteilung „Heißluftdämpfer“. Zudem hat ein weiteres Geschäftsleitungsmitglied eine leitende Position bei der Initiative „United against waste – Gemeinsam gegen Verschwendung“ inne. Weitere RATIONAL-Mitarbeiter engagieren sich in leitenden Funktionen oder als Mitglieder bei der Foodservice Consultants Society International (FCSI) Deutschland-Österreich e. V., der Foodservice Consultants Society International (FCSI) Nordic und dem Institute of Culinary Art (ICA) Germany. (GRI 102-13).



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

Baltasar Gracián

# Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferanten

Die vorangegangenen Abschnitte sind stark auf die verschiedenen Nachhaltigkeitsaspekte aus Sicht der RATIONAL-Gruppe eingegangen. Als Unternehmen mit einer vergleichsweise geringen Fertigungstiefe wollen wir auch sicherstellen, dass unsere hohen Standards innerhalb unserer gesamten Lieferkette eingehalten werden.

Relevante Themen sind hier neben umweltverträglichen Produktionsprozessen insbesondere die Bekämpfung von Korruption und Bestechung sowie die Einhaltung der Menschenrechte in der gesamten Lieferkette.

Durch die Mitgliedschaft im Bundesverband Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik e. V. (BME) und dem Bekenntnis zum BME-Verhaltenskodex verpflichten wir auch unsere Lieferanten, diese Standards einzuhalten.

So sichern wir in unserer gesamten Lieferkette internationale und branchenübergreifende Mindeststandards, die uns und unseren Lieferanten im In- und Ausland einen gewissen Grundschutz bieten.

Die Angaben in diesem Kapitel beziehen sich auf die Zusammenarbeit mit Lieferanten von Bauteilen für die Herstellung der RATIONAL-Combi-Dämpfer am Standort Landsberg am Lech.

## Lieferantenmanagement

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

86 % aller Serienlieferanten haben ihren Sitz in Deutschland, 14 % in anderen europäischen Ländern. Insgesamt beziehen wir Serienproduktionsmaterial von mehr als 140 Zulieferern. Mit knapp der Hälfte unserer Lieferanten arbeiten wir bereits seit sechs Jahren oder länger zusammen.

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

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

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

Die Einhaltung von Natur- und Sozialverträglichkeit wird im Rahmen unserer Teilnahme am „Code of Conduct“ des BME (Bundesverband Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik) an unsere Lieferanten kommuniziert und erwartet.

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

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

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

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

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

### Lieferantenbewertung

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

Die Kriterien „Umweltstandards“ und „Code of Conduct“ werden bei der Auswahl miteinbezogen, sind aber keine alleinigen Ausschlusskriterien. 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 langfristige Partnerpläne, ein monatliches Berichtswesen der wichtigsten Kennziffern und regelmäßige Auditierungen (33 im Jahr 2017). Das RATIONAL-Lieferantensystem beurteilt differenziert die Produktqualität und die Qualität der Zusammenarbeit.

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

# Schlusswort

Die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie beschreibt den „Weg in eine enkelgerechte Zukunft“. Dabei stehen folgende Fragen im Mittelpunkt: Was ist zu tun, um die Chancen der Menschen heute und die Chancen unserer Kinder und Enkel auf ein Leben in Wohlstand nicht zu schmälern? Wie bewahren wir die natürliche Lebensgrundlage für uns und künftige Generationen? Wie ist ein Leben in Würde für alle Menschen möglich? (Quelle: Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie\_ 2016)

Der Wunsch, unseren Nachfahren eine lebenswerte Welt zu hinterlassen treibt auch uns an, wenn wir über die Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit nachdenken. Wir leisten unseren Beitrag dazu vor allem durch umweltfreundliche Produkte, gesundheitsfördernde Garmethoden und einen fairen Umgang mit Mitarbeitern und Geschäftspartnern.

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

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

Landsberg am Lech, den 24. April 2018

RATIONAL AG  
Der Vorstand



**Dr. Peter Stadelmann**  
Vorstandsvorsitzender



**Dr. Axel Kaufmann**  
Vorstand kaufmännischer  
Bereich



**Peter Wiedemann**  
Vorstand technischer  
Bereich



**Markus Paschmann**  
Vorstand Bereich  
Vertrieb und Marketing

# Bestätigungsvermerk des unabhängigen Wirtschaftsprüfers

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

## An die Rational AG, Landsberg am Lech

Wir haben den gesonderten nichtfinanziellen Konzernbericht nach § 315b Abs. 3 HGB der RATIONAL AG, Landsberg am Lech, (im Folgenden die „Gesellschaft“) für den Zeitraum vom 01. Januar 2017 bis 31. Dezember 2017 (im Folgenden der „nichtfinanzielle Bericht“) einer betriebswirtschaftlichen Prüfung zur Erlangung begrenzter Sicherheit unterzogen.

## Verantwortung der gesetzlichen Vertreter

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

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

## Unabhängigkeit und Qualitätssicherung der Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

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

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

## Verantwortung des Wirtschaftsprüfers

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

Wir haben unsere betriebswirtschaftliche Prüfung unter Beachtung des International Standard on Assurance Engagements (ISAE) 3000 (Revised): „Assurance Engagements other than Audits or Reviews of Historical Financial Information“, herausgegeben vom IAASB, durchgeführt. Danach haben wir die Prüfung so zu planen und durchzuführen, dass wir mit begrenzter Sicherheit beurteilen können, ob uns Sachverhalte bekannt geworden sind, die uns zu der Auffassung gelangen lassen, dass der nichtfinanzielle Bericht der Gesellschaft für den Zeitraum vom 01. Januar 2017 bis 31. Dezember 2017 in allen wesentlichen Belangen nicht in Übereinstimmung mit den §§ 315b und 315c i.V.m. 289c bis 289e HGB aufgestellt worden ist.

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

Im Rahmen unserer Prüfung haben wir u.a. folgende Prüfungshandlungen und sonstige Tätigkeiten durchgeführt:

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

### **Prüfungsurteil**

Auf der Grundlage der durchgeführten Prüfungshandlungen und der erlangten Prüfungsnachweise sind uns keine Sachverhalte bekannt geworden, die uns zu der Auffassung gelangen lassen, dass der nichtfinanzielle Bericht der Gesellschaft für den Zeitraum vom 01. Januar 2017 bis 31. Dezember 2017 in allen wesentlichen Belangen nicht in Übereinstimmung mit den §§ 315b und 315c i.V.m. 289c bis 289e HGB aufgestellt worden ist.

### **Verwendungszweck des Vermerks**

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

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

München, den 24. April 2018  
PricewaterhouseCoopers GmbH  
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Hendrik Fink  
Wirtschaftsprüfer

ppa. Mirjam Kolmar

# GRI-Indextabelle

GRI Indikator		Seite im Nachhaltigkeitsbericht 2017	Seitenverweis auf Geschäftsbericht 2017
<b>GRI 102: Allgemeine Angaben</b>			
Organisationsprofil			
102-1	Namen der Organisation	6	
102-2	Aktivitäten, Marken, Produkte und Dienstleistungen	6	
102-3	Ort des Hauptsitzes	6	
102-4	Betriebsstätten	6	
102-5	Eigentumsverhältnisse und Rechtsform		Seite 31
102-6	Bediente Märkte	6	
102-7	Größenordnung der Organisation		Seite 44 ff.
102-8	Information über Angestellte und andere Mitarbeiter	29	
102-9	Lieferkette	39–40	
102-10	Signifikante Änderungen in der Organisation und ihrer Lieferkette		Seite 44 ff.
102-11	Vorsorgeprinzip oder Vorsichtsmaßnahmen	11–12	
102-12	Externe Initiativen	37; 39–40	
102-13	Mitgliedschaften in Verbänden	37	
Strategie			
102-14	Aussagen der Führungskräfte	5	
Ethik und Integrität			
102-16	Werte, Richtlinien, Standards und Verhaltensnormen	32–37	
Unternehmensführung			
102-18	Führungsstruktur		Seite 39 ff.
Einbindung von Stakeholdern			
102-40	Liste der Stakeholder-Gruppen	10	
102-41	Tarifverhandlungen	30	
102-42	Bestimmen und Auswählen von Stakeholdern	10	
102-43	Ansatz für die Stakeholder-Einbeziehung	10	
102-44	Schlüsselthemen und Anliegen	11	
Berichterstattungsgrundsätze			
102-45	Entitäten, die in den Konzernabschlüssen erwartet werden		Seite 72
102-46	Bestimmung von Berichtsinhalt und Themenabgrenzung	9–11	
102-47	Liste der wesentlichen Themen	9–11	
102-48	Neuformulierung der Informationen	7	
102-49	Signifikante Änderungen bei der Berichterstattung	7	
102-50	Berichtszeitraum	7	
102-51	Datum des aktuellsten Berichts	8	
102-52	Berichtszyklus	8	
102-53	Kontaktangaben bei Fragen zum Bericht	49	
102-54	Aussagen zu Berichterstattung in Übereinstimmung mit den GRI-Standards	7	
102-55	GRI-Inhaltsindex	45–47	
102-56	Externe Prüfung	42–43	

GRI Indikator		Seite im Nachhaltigkeitsbericht 2017	Seitenverweis auf Geschäftsbericht 2017
<b>GRI 200: Wirtschaft</b>			
103-1/2/3	Managementansatz zu GRI 200: Wirtschaft	10–11; 33	Seite 43 ff.
<b>GRI 201: Wirtschaftliche Leistung</b>			
201-1	Direkter erwirtschafteter und verteilter wirtschaftlicher Wert		Seite 49 ff. Seite 64 ff.
<b>GRI 205: Korruptionsbekämpfung</b>			
205-1	Geschäftsstandorte, die im Hinblick auf Korruptionsrisiken geprüft wurden	33–37	
205-2	Informationen und Schulungen zu Strategien und Maßnahmen zur Korruptionsbekämpfung	33–37	
205-3	Bestätigte Korruptionsvorfälle und ergriffene Maßnahmen	33–37	
<b>GRI 206: Wettbewerbswidriges Verhalten</b>			
206-1	Rechtsverfahren aufgrund von wettbewerbswidrigem Verhalten oder Kartell- und Monopolbildung	36	
<b>GRI 300: Umwelt</b>			
103-1/2/3	Managementansatz zu GRI 300: Umwelt	10–11; 23	
<b>GRI 301: Materialien</b>			
301-1	Eingesetzte Materialien nach Gewicht oder Volumen	25–27	
<b>GRI 302: Energie</b>			
302-2	Energieverbrauch außerhalb der Organisation	24	
<b>GRI 303: Wasser</b>			
303-1	Wasserentnahme nach Quelle	26	
303-2	Durch Wasserentnahme erheblich beeinträchtigte Wasserquellen	26	
<b>GRI 306: Abwasser und Abfall 2016</b>			
306-1	Abwassereinleitung nach Qualität und Einleitungsort	26	
306-2	Abfall nach Art und Entsorgungsmethode	27	
<b>GRI 400: Soziales</b>			
103-1/2/3	Managementansatz zu GRI 400: Soziales	10–11; 19; 29; 33	
<b>GRI 401: Beschäftigung</b>			
401-1	Neue Angestellte und Angestelltenfluktuation	29; 31	
<b>GRI 403: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b>			
403-2	Art und Rate der Verletzungen, Berufskrankheiten, Arbeitsausfalltage und Abwesenheit sowie die Zahl arbeitsbedingter Todesfälle	31	

GRI Indikator		Seite im Nachhaltigkeitsbericht 2017	Seitenverweis auf Geschäftsbericht 2017
GRI 404: Aus- und Weiterbildung			
404-3	Prozentsatz der Angestellten, die eine regelmäßige Beurteilung ihrer Leistungen und ihrer Karriereentwicklung erhalten	31	
GRI 405: Vielfalt und Chancengleichheit			
405-2	Verhältnis des Grundgehalts und der Vergütung von Frauen zum Grundgehalt und zur Vergütung von Männern	31	
GRI 408: Kinderarbeit			
408-1	Geschäftsstandorte und Lieferanten mit einem erheblichen Risiko für Vorfälle von Kinderarbeit	34; 39	
GRI 409: Zwangs- oder Pflichtarbeit			
409-1	Geschäftsstandorte und Lieferanten mit einem erheblichen Risiko für Vorfälle von Zwangs- und Pflichtarbeit	34; 39	
GRI 412: Prüfung auf Einhaltung der Menschenrechte			
412-3	Erhebliche Investitionsvereinbarungen und –verträge, die Menschenrechtsklauseln enthalten oder auf Menschenrechtsaspekte geprüft wurden	34	
GRI 416: Kundengesundheit und -sicherheit			
416-1	Beurteilung der Auswirkungen verschiedener Produkt- und Dienstleistungskategorien auf die Gesundheit und Sicherheit	19–21	
416-2	Verstöße im Zusammenhang mit den Gesundheits- und Sicherheitsauswirkungen von Produkten und Dienstleistungen	36	
GRI 417: Marketing und Kennzeichnung			
417-2	Verstöße im Zusammenhang mit den Produkt- und Dienstleistungsinformationen und der Kennzeichnung	36	
417-3	Verstöße im Zusammenhang mit Marketing und Kommunikation	36	
GRI 418: Schutz der Kundendaten			
418-1	Begründete Beschwerden in Bezug auf die Verletzung des Schutzes oder den Verlust von Kundendaten	37	
GRI 419: Sozioökonomische Compliance			
419-1	Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften im sozialen und wirtschaftlichen Bereich	36	



**Herausgeber und Kontakt**

RATIONAL Aktiengesellschaft  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg am Lech

**Dr. Axel Kaufmann**

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

**Stefan Arnold**

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

Dieser Bericht wurde im April 2018 veröffentlicht.