

# nachhaltig gedacht

Nachhaltigkeitsbericht  
2020



<b>Fundamente</b>	<b>04</b>
Brief des Vorstands	06
Über diesen Bericht	08
Risikoanalyse	09
<b>Strategie</b>	<b>10</b>
Der Mensch im Mittelpunkt	13
<b>Nachhaltig gemacht</b>	<b>16</b>
Langfristiges stabiles Wachstum. RATIONAL als sicherer Partner.	19
Unsere Nummer eins. Der Kunde.	21
Einfach essen. Gesunde Ernährung durch schonendes Garen.	26
Weniger ist mehr. Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit.	30
Schonend für die Umwelt. Ressourcenschonende Produktion und Logistik.	33
Unser Motor für nachhaltiges Handeln. Unsere Mitarbeiter.	39
Eine Selbstverständlichkeit. Ethik und Gesetzestreue.	45
Herausgeber und Kontakt	52

# Fundamente





# Über diesen Bericht

## Geschäftsmodell RATIONAL-Konzern

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

## Informationen zum Nachhaltigkeitsbericht

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

Der gesonderte Nichtfinanzielle Konzernbericht wurde durch die PricewaterhouseCoopers GmbH Wirtschaftsprüfungsgesellschaft (PwC) einer betriebswirtschaftlichen Prüfung nach ISAE 3000 (Revised) mit begrenzter Sicherheit unterzogen. Er wurde fristgerecht im April 2021 veröffentlicht. Er erscheint jährlich und ist auf der Unternehmenswebsite als PDF-Datei abrufbar.

[www.rational-online.com/de\\_de/unternehmen/investor-relations/publikationen-downloads/nachhaltigkeitsbericht/](http://www.rational-online.com/de_de/unternehmen/investor-relations/publikationen-downloads/nachhaltigkeitsbericht/)

## Geltungsbereich

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

## Allgemeiner Hinweis

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

# Risikoanalyse

## Festlegung der Risikofelder

Das Risikomanagement ist eine wesentliche Aufgabe des Gesamtvorstands. Der Prozess wurde durch den Gesamtvorstand an den Risikomanager delegiert. Dieser verfügt über Methoden- und Richtlinienkompetenz und koordiniert die Berichterstattung über Risiken innerhalb der RATIONAL-Gruppe. Für die Identifizierung und Bewertung von Risiken sowie für die Formulierung und Umsetzung von Maßnahmen zur Risikohandhabung sind die Prozessleiter und Führungskräfte verantwortlich. Dafür wird ihnen ein Leitfaden an die Hand gegeben, der sie bei der Risikoidentifikation, -analyse, -bewertung und -überwachung sowie -berichterstattung begleitet.

Als langfristig orientiertes, nachhaltiges Unternehmen legen wir großen Wert auf eine ganzheitliche Betrachtung von Risiken, das heißt eine ausgewogene Betrachtung von nichtfinanziellen und daraus resultierenden finanziellen Risiken. Das RATIONAL-Risikomanagement ist so strukturiert, dass wesentliche Risiken systematisch identifiziert, bewertet, gesteuert, überwacht und an den jeweiligen Entscheidungsträger gemeldet werden. Risiken, deren Eintreten Auswirkungen auf das Erreichen der Unternehmensziele haben können, wird mit geeigneten Maßnahmen entgegengewirkt.

Unter Risiko werden alle unternehmensinternen und -externen Vorgänge verstanden, die negative Auswirkungen auf außerhalb des Unternehmens liegende Bereiche (Umwelt, Gesellschaft, Kunden, Mitarbeiter, Zulieferer etc.) durch die eigene Geschäftstätigkeit haben und damit auch die Erreichung der geschäftlichen Ziele in einem festgelegten Betrachtungszeitraum negativ beeinflussen können.

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

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

## Risikoanalyse

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

Die in der Risikoinventur erfassten Risiken werden im Zuge der Risikoanalyse hinsichtlich der Ursache-Wirkung-Zusammenhänge untersucht sowie im Hinblick auf ihre Eintrittswahrscheinlichkeit und ihre Auswirkungen auf die Ertrags- und Vermögenssituation des Unternehmens eingeschätzt. Diese Analyse umfasst auch die nichtfinanziellen Risiken. Das Vorgehen der Risikoanalyse wird im integrierten Risikobericht des Konzernlageberichts 2020 analysiert, weshalb wir an dieser Stelle darauf verweisen. Hier wird detailliert auf die Analyse nichtfinanzieller Risiken sowie ihre Erfassung und Bewertung eingegangen.

## Definition der Wesentlichkeit von Risiken

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

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

## Ergebnis der Risikoerhebung

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

# Strategie



## Der Mensch im Mittelpunkt

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, bei unserem unternehmerischen Tun die Umwelt und die Menschen, die in irgendeiner Art mit unserem Unternehmen verbunden sind, möglichst zu schützen.

Das fällt uns leicht, weil unser Gründer Siegfried Meister von Beginn an nicht etwa Wachstum, Gewinnmaximierung oder Arbeitsplatzsicherheit als höchstes Ziel von RATIONAL verfolgt hat, sondern den Nutzen für unsere Kunden. Ihnen wollen wir beim Kochen helfen. So steht es in unserem Leitbild. Der Zweck des Unternehmens ist an sich bereits ein sehr sinnvoller.

Je besser wir unseren Kunden helfen, umso mehr werden wir wachsen können. Und je mehr wir uns anstrengen, dies auf die effizienteste Art und Weise zu tun, umso profitabler werden wir sein.

### Unsere Vision

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

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

Folgende Visionen stehen dabei aus unserer Sicht im Mittelpunkt:

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

› Durch unser kontinuierliches, nachhaltiges Wachstum schaffen wir Sicherheit und Stabilität für Kunden, Händler, Lieferanten, Mitarbeiter und Aktionäre.

› Wir erhalten die Lebensbedingungen für spätere Generationen.

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

### Unser Wesentlichkeitsprozess

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

Eine detaillierte Beschreibung der Wesentlichkeitsanalyse befindet sich im nichtfinanziellen Konzernbericht ([www.rational-online.com/de\\_de/unternehmen/ueber-uns/nachhaltigkeit/](http://www.rational-online.com/de_de/unternehmen/ueber-uns/nachhaltigkeit/)).

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

Einige Kapitel dieses Berichts orientieren sich an den 17 globalen Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals, kurz SDGs). Die identifizierten Nachhaltigkeitsaspekte tragen positiv zu den jeweiligen SDGs bei.

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

Siegfried Meister, Unternehmensgründer  
RATIONAL AG (1938 – 2017)

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

**Unsere Strategie**

Für die Entwicklung unserer Nachhaltigkeitsstrategie bringen wir die Erwartungen unserer Stakeholder und die Vision von RATIONAL in Einklang. Die hier aufgezeigte Wesentlichkeitsmatrix zeigt jene Handlungsbereiche auf, denen aus externer und interner Sicht eine hohe Bedeutung beigemessen wird. Diese, aber auch darüber hinaus gehende Handlungsbereiche, stellen den inhaltlichen Kern unserer Nachhaltigkeitsstrategie dar.

Die Ummünzung unserer Vision und der Erwartungen unserer Stakeholder in eine Strategie und in Tätigkeitsfelder gestaltet sich dabei folgendermaßen.

**1. Langfristiges, stabiles Wachstum.**

**RATIONAL als sicherer Partner.**

RATIONAL stellt durch die höchste Kundenorientierung langfristig Wachstum und wirtschaftliche Stabilität sicher: Damit ist das Unternehmen ein langfristig verlässlicher Partner für Kunden, Händler, Lieferanten und Mitarbeiter. Die RATIONAL-Aktie ist ein sicheres langfristiges Investment für Aktionäre.

**2. Unsere Nummer eins. Der Kunde.**

Effiziente Produkte<sup>1</sup>: Unseren Kunden den höchstmöglichen Nutzen zu bieten, ist unser oberstes Unternehmensziel.

Deshalb möchten wir unseren Kunden in den Küchen der Welt Geräte bieten, die Zeit, Ressourcen und Platz sparen.

Ergonomie und Arbeitssicherheit für die Bediener unserer Geräte: Ein sicheres Arbeitsumfeld unserer Kunden ist uns ein besonderes Anliegen. Deshalb tun wir alles, um ergonomisches Arbeiten und eine sichere Bedienung der Geräte sicherzustellen. Um auch in Zukunft zu bestehen, entwickelt RATIONAL kontinuierlich bahnbrechende Innovationen.

**3. Einfach essen.**

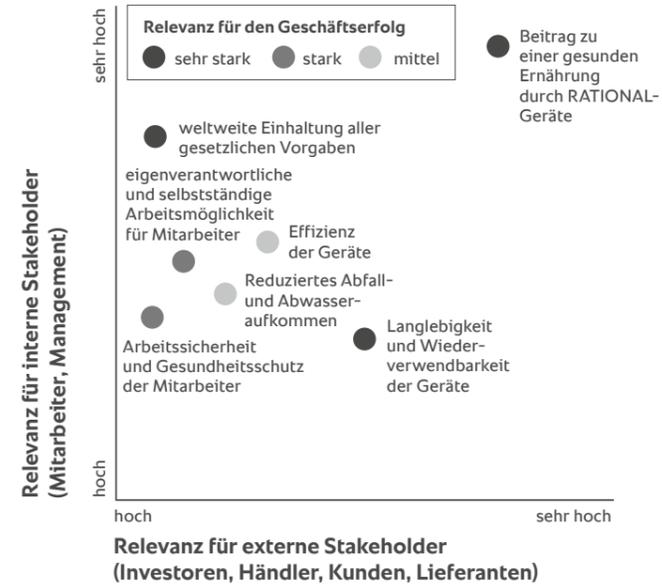
**Mehr Qualität durch schonendes Garen.**

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

**4. Weniger ist mehr.**

**Ressourcenschonende Produkte.**

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



**5. Schonend für die Umwelt.**

**Unsere Produktionsprozesse.**

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

**6. Der Motor unseres Handelns.**

**Unsere Mitarbeiter.**

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

Sichere und gesunde Arbeitsumgebung für alle Mitarbeiter: Zufriedene und motivierte Mitarbeiter sind essenziell für RATIONAL und seine Entwicklung. Deshalb bieten wir unseren Mitarbeitern eine sehr gute, sichere und gesundheitschützende Arbeitsumgebung.

Die Aus- und Weiterbildung bei RATIONAL: Aus- und Weiterbildungsangebote sind notwendig, um die Produktivität im eigenen Unternehmen aufrechtzuerhalten und die Innovationsfähigkeit zu bewahren. Alle Mitarbeiter profitieren deshalb von kontinuierlichen Weiterbildungsmaßnahmen. Zusätzlich fördern wir Potenzialträger durch Nachwuchs-kräfteprogramme, Duale Studienangebote und Ausbildungen.

**7. Eine Selbstverständlichkeit.**

**Ethik und Gesetzestreue.**

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

<sup>1</sup> Bundesverband Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik e. V.



# Nachhaltig gemacht

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

Siegfried Meister, Unternehmensgründer  
RATIONAL AG (1938 – 2017)

## Langfristiges stabiles Wachstum. RATIONAL als sicherer Partner.



### SDG 8

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

Vorausschauendes und unternehmerisches Handeln bedeutet für RATIONAL, den Kundennutzen immer an erste Stelle zu setzen. Wir sind überzeugt davon, dass dies das Fundament unseres Erfolgs ist und wir deshalb seit unserer Gründung kontinuierlich, stabil und profitabel wachsen. Unsere Kunden und andere Geschäftspartner haben nicht zuletzt aufgrund dieser langfristigen Stabilität ein großes Vertrauen in RATIONAL.

In den letzten 10 Jahren vor der Coronakrise konnten wir durchschnittlich um 9% pro Jahr wachsen. 2019 erzielten wir Umsatzerlöse in Höhe von 844 Mio. Euro. Im Geschäftsjahr 2020 ist der Umsatz aufgrund der Auswirkungen der Coronakrise um 23% gegenüber dem Vorjahr auf 650 Mio. eingebrochen. Wir gehen aufgrund der unverändert vorhandenen Nachfrage, der sehr guten Marktposition unserer Produkte und Dienstleistungen, einer sehr gesunden Bilanzstruktur und der langfristig orientierten Unternehmensphilosophie davon aus, dass wir nach dem Ende der negativen Coronaauswirkungen wieder auf den Wachstumspfad zurückkehren werden.

Durch nachhaltiges Wachstum bieten wir unseren Mitarbeitern sichere Arbeitsplätze unter guten Bedingungen und sind

ein langfristiger und zuverlässiger Geschäftspartner für Lieferanten, Kunden und Händler. Die weltweite Mitarbeiterzahl haben wir in den letzten 10 Jahren mehr als verdoppelt. Ende 2019 lag sie noch bei 2.258. Mit Beginn der Coronakrise wurde ein Einstellungsstopp ausgesprochen. Freiwerdende Positionen wurden häufig nicht nachbesetzt, befristete Verträge wurden in einigen Fällen nicht verlängert und Aushilfen wurden nur noch in Ausnahmefällen beschäftigt. In besonders stark von der Krise betroffenen Ländern haben wir zum Teil auch Mitarbeiter abgebaut. Zum Bilanzstichtag 31.12.2020 ist die gruppenweite Zahl der Mitarbeiter deshalb leicht auf 2.180 gesunken.

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

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

Für eine ausführliche Darlegung der geschäftlichen und finanziellen Entwicklung von RATIONAL verweisen wir hier auf den Geschäftsbericht 2020 ([www.rational-online.com/de\\_de/unternehmen/investor-relations/publikationen-downloads/geschaeftsberichte/](http://www.rational-online.com/de_de/unternehmen/investor-relations/publikationen-downloads/geschaeftsberichte/)).

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

Mark Twain, amerikanischer Schriftsteller (1835 – 1910)

## Unsere Nummer eins. Der Kunde.

### Kundenzufriedenheit

In Anbetracht der Vielfältigkeit der Vertriebs- und Kundenbindungsmaßnahmen verwenden wir als steuerungsrelevante Kennzahl für die Kundenzufriedenheit den globalen RATIONAL-Kundenzufriedenheitsindex. Dieser orientiert sich am Kundenzufriedenheitsindex des Meinungsforschungsinstituts Kantar. Er beinhaltet die Kriterien Leistung des Unternehmens und Präferenz des Kunden mit Blick auf angebotene Produkte und Services. Zur Steuerung dieses Indexwertes werden die Kundenbewertungen auf vier Hauptkategorien mit multiplen Unterpunkten hin statistisch analysiert und daraus Handlungsempfehlungen abgeleitet. Die Kategorien sind folgende:

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

Der RATIONAL-Zufriedenheitsindex wird auf Landesebene ermittelt und zu einem globalen Wert aggregiert. Im Jahr 2020 wurde der Wert über 15 Länder berechnet. Der Index wird auf einer Skala von – 50 bis 150 dargestellt.

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

Der aktuelle Kundenzufriedenheitsindex bezieht Kundenumfragen aus den Jahren 2016 bis 2020 ein. Der in dieser Umfrage ermittelte Index misst vor allem die Stärke der Kundenbeziehung. Die Umfragen der letzten Jahre fanden in insgesamt 15 Ländern statt und decken rund 80 % des Gesamtumsatzes ab. Im Mittel erreichte der Wert der letzten Kundenumfragen durchschnittlich 98 (Vj. 97 in 14 Ländern). Damit gehört RATIONAL mit dem erreichten Wert zu den oberen 10 % der Unternehmen in den Kantar-Umfragen. Als obere 10 % gelten Unternehmen mit einem Indexwert von 93 oder mehr Punkten. Der hohe und in Ländern mit wiederholten Befragungen sogar gesteigerte Zufriedenheitswert zeugt von einer konstant guten Beziehung zu unseren Kunden.

In diesen sehr detaillierten Umfragen geben unsere Kunden Hinweise, in welchen Bereichen RATIONAL aus ihrer Sicht noch besser werden kann. Diese Kundenanregungen werden

mit dem Vertriebsvorstand der RATIONAL AG diskutiert und von den jeweiligen Landesorganisationen implementiert.

Aufgrund der aktuellen Coronasituation konnten die empfohlenen Maßnahmen bislang nicht umgesetzt werden. Die Empfehlungen werden nach Normalisierung der Lage erneut mit den Tochtergesellschaften und in internen Prozessen diskutiert und umgesetzt. Wesentliche Projekte umfassen dabei z. B. für Italien die Umsetzung der zielgruppenspezifischen Analyse von Kauffaktoren und deren Berücksichtigung in der Kommunikation zu unseren Kunden. Zudem sind zusätzliche Beratungsleistungen ein klares Bedürfnis auf dem italienischen Markt, die ebenfalls nach der Normalisierung der Lage adressiert werden sollen. In Brasilien ist die Notwendigkeit von Kundentrainings an den Geräten klar zutage getreten, was auch dort mit der Normalisierung zielgruppengenau umgesetzt wird.

### Vielfältige Effizienz durch unsere Geräte

Für RATIONAL sind die Auswirkungen einer verantwortungsvollen Ressourcennutzung sowie der dadurch erzeugte Mehrwert beim Kunden von besonderer Bedeutung. Dabei ist entscheidend, dass unsere Kunden durch geringe Verbräuche die Umwelt schonen und mit jeder eingesparten Ressource auch finanziell profitieren.

### Schwerpunkt Effizienz in der Forschung & Entwicklung

Mit dieser Vision vor Augen legen wir in unserer Forschung und Entwicklung neben der Garqualität besonderes Augenmerk auf die Effizienz unserer Gargeräte.

Um effiziente Produkteigenschaften kontinuierlich zu verbessern, erhöhen wir laufend die personellen und finanziellen Kapazitäten in diesem Bereich. Aktuell arbeiten mehr als 190 Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung an der Verbesserung unserer Produkte und Dienstleistungen. Im Jahr 2020 haben wir trotz deutlich rückläufiger Umsatzerlöse ebenso wie im Vorjahr 2019 rund 42 Mio. Euro für Forschung und Entwicklung ausgegeben. Dies entspricht rund 7 % der Umsatzerlöse des Jahres 2020. Darüber hinaus arbeiten wir intensiv mit externen Forschungseinrichtungen und Universitäten zusammen, um neueste Erkenntnisse der Wissenschaft in unsere Entwicklungsarbeit einfließen zu lassen.

In den jeweiligen Forschungsprojekten werden konkrete Ressourceneinsparziele festgelegt. Diese werden regelmäßig in Projektberichten und in den Lenkungsausschusssitzungen unter Beteiligung des technischen Vorstands bewertet und überprüft.

**Energie**



**SDG 7**  
Durch seine Produkte kann RATIONAL Energieeinsparungen gegenüber traditionellen Gargeräten und Vorgängergarern aufweisen. So können Energieressourcen eingespart werden.

Küchenalltag bringt in der Regel sehr hohe Energieverbräuche, starke Stromspitzen und somit finanzielle Aufwände für unsere Kunden mit sich. Durch unsere energieeffizienten Produkte können wir diese Aufwände stark verringern und tragen somit zur Zufriedenheit unserer Kunden bei. Auch achten unsere Kunden immer stärker auf ökologische Aspekte und auf ihr eigenes ressourcenschonendes Handeln. Durch den geringen Energieverbrauch unserer Produkte helfen wir unseren Kunden, ihre individuellen ökologischen Ziele zu erreichen.

**Der neue iCombi**

Im Mai 2020 haben wir den iCombi Plus und den iCombi Classic am Markt präsentiert. Durch verbesserte Garintelligenz und die daraus resultierenden Garzeiteinsparungen, Produktivitätserhöhungen sowie durch eine effizientere Reinigung konnten wir im Vergleich zu den Vorgängermodellen eine Energieeinsparung von durchschnittlich rund 10 % realisieren. Bereits die Vorgängermodelle SelfCookingCenter und CombiMaster Plus sparten im Vergleich zu deren Vorgängern rund 10 % an Energie durch die seinerzeit neue 3-Scheiben-Tür, energiesparende LED-Beleuchtung sowie eine verbesserte Türdichtung ein.

**Das neue iVario**

Im Juni 2020 brachten wir das iVario, den Nachfolger des VarioCookingCenter, auf den Markt. Das neue iVario besticht durch noch schnellere und effizientere Garprozesse sowie eine noch präzisere Steuerung. Vielfältige Installationsmöglichkeiten und optionale Höhenverstellung ermöglichen den Bedienern ein noch ergonomischeres und gesundheits-

schonenderes Arbeiten. Mit dem neuen iZone Control können Köche jeden Tiegel des iVario in vier kleine iVarios unterteilen und diese jeweils mit unterschiedlichen Garprofilen ansteuern. Dadurch können sie verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten, ihre Geräte noch flexibler nutzen, die Auslastung steigern und den Energieverbrauch reduzieren.

**Unsere Geräte sparen signifikant mehr Energie und Wasser als herkömmliches Garen**  
Wir möchten traditionelle Gargeräte mit hohem Energieverbrauch ersetzen und mit jeder Gerätegeneration den Energie- und Wasserverbrauch optimieren. Damit werden unsere Produkte immer attraktiver für unsere Kunden.

Im Jahr 2014 belegte eine Studie der Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften<sup>2</sup>, dass der Energie- und Wasserverbrauch beim Einsatz multifunktionaler Gargeräte im Vergleich zu traditioneller Gartechologie je produzierter Mahlzeit um 34 % und der Wassereinsatz um 53 % je produzierter Mahlzeit reduziert wurde. Die Studie wurde im Rahmen eines Umbaus einer Kantinenküche mit traditioneller Ausstattung zu RATIONAL SelfCookingCenter und VarioCookingCenter durchgeführt.

**ConnectedCooking**

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

Zusätzlich kann der Koch den Energieverbrauch reduzieren, indem er innerhalb von ConnectedCooking zentral zur Verfügung gestellte Kochrezepte verwendet, bei denen bei der Zubereitung der Speisen wenig Energie benötigt wird.

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

**Gesamtkonzept Küche**

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

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

**US Energy Star<sup>3</sup>**

Als Ergebnis der hohen Energieeffizienz unserer Geräte sind rund 65 % der im Jahr 2020 verkauften Produkte unserem Hause berechtigt, den US Energy Star zu tragen<sup>4</sup>. Für Teile der iCombi Classic-Linie sowie des iVario laufen aktuell die Zulassungsverfahren für das US Energy Star Label.

**Wussten Sie schon ...?**  
Wegen der Coronakrise, der aufgrund des Absatzrückgangs unterdurchschnittlichen Steigerung unserer installierten Basis und der lockdownbedingten geringeren Betriebszeiten unserer Geräte bei unseren Kunden gilt für uns unverändert die Annahme von weltweit rund 140 Millionen durch unsere Geräte zubereiteten Speisen pro Tag.

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

**Rohware**

Durch die Zubereitung mit Dampf und durch deutlich kürzere Garzeiten in unseren Geräten lässt sich der Garverlust – Feuchtigkeit, die aus dem Fleisch austritt – von 10 % bis hin zu 30 % im Vergleich zu traditionellem Garen reduzieren. Darüber hinaus liefern unsere Geräte gleichmäßige Garergebnisse auf allen Einschüben und die intelligenten Garprofile sorgen jederzeit für das gewünschte Ergebnis. Dadurch gibt es so gut wie keinen Ausschuss.

Auf Basis der geschätzten 140 Millionen in unseren Geräten täglich zubereiteten Speisen und unter Berücksichtigung der Annahmen in der folgenden Tabelle können unsere Kunden weltweit rund 280 Tausend Tonnen Fleisch pro Jahr einsparen<sup>5</sup>.

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

Rund 9 Millionen Tonnen beträgt die jährliche CO<sub>2</sub>-Einsparung durch den Einsatz unserer Technologien im Vergleich zu traditionellen Garmethoden, resultierend aus reduziertem Energieverbrauch und geringerem Fleischeinsatz.

**Wasser mit Trinkwasserqualität**

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

<sup>2</sup> In Zusammenarbeit mit dem von SV Schweiz betriebenen Mitarbeiterrestaurant der ABB Schweiz AG in Dättwil, Baden.  
<sup>3</sup> Der US Energy Star ist das von der US-Regierung unterstützte Symbol für Energieeffizienz. Dabei wird der Energieverbrauch unserer Geräte durch ein unabhängiges Prüfungsinstitut ermittelt und von diesem Institut bei Energy Star eingereicht, wo dann überprüft wird, ob die anspruchsvollen Grenzwerte erfüllt werden.  
<sup>4</sup> Das Label wird für eine Produktkategorie nur vergeben, wenn eine ausreichende Anzahl an Messwerten für Produkte von verschiedenen Herstellern in dieser Kategorie vorhanden ist. Für die restlichen RATIONAL-Gerätetypen und -größen gibt es keine ausreichende Anzahl an eingereichten Messwerten, sodass es in diesen Kategorien noch keinen Energy Star geben kann.  
<sup>5</sup> Annahmen: 140 Millionen Gerichte pro Tag, 40 % Fleischanteil, 160 Gramm Fleisch je Gericht, Nutzung an 6 Tagen pro Woche. 10 % Einsparung Rohware je zubereitetem Gericht.

**Zeit**

iCombi und iVario erleichtern ihren Bedienern die Arbeit wesentlich und helfen, Leistungsdruck, körperliche Belastungen und Zeitdruck spürbar zu reduzieren.

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

Der iCombi verfügt über eine Funktion namens iLevelControl. Dank dieser Funktion können unterschiedliche Produkte leicht gleichzeitig gegart werden. Man kann dabei verschiedene Produkte auf mehreren Schienen beschicken und das iCombi meldet, wann jedes davon fertig ist. So kann beispielsweise ein komplettes warmes Frühstück in einem iCombi zubereitet werden. Dies spart enorm viel Zeit für den Koch. Neu ist, dass der Koch wählen kann, was bei einer sogenannten Mischbeschickung optimiert werden soll: die Garzeit, der Garendzeitpunkt oder der Energieverbrauch.

Aufgrund der schnellen Gar- und Reaktionszeiten beider Gerätetypen und der dadurch deutlich geringeren Aufheizzeiten kann der Koch den Tag flexibler planen. Am Abend muss das iCombi-Gerät nicht manuell gereinigt werden, da es das selbstständig macht.

## Ergonomie und Arbeitssicherheit in der Profiküche

Der Schutz der Gesundheit der Gerätenutzer ist ein großes Anliegen von RATIONAL. Das Arbeiten in den gewerblichen Küchen dieser Welt ist teilweise mit besonderen Risiken verbunden. So stellen Stress und Hektik, das Schleppen schwerer Lasten, der Umgang mit heißen Flüssigkeiten und der hohe Zeitdruck Köche immer wieder vor Herausforderungen. In der untenstehenden Übersicht haben wir die aus unserer Sicht wichtigsten gesundheitlichen Risiken für Mitarbeiter in Profiküchen und die wesentlichen Gefahrenquellen aufgeführt.

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

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

Das Küchenklima ist beim Kochen mit herkömmlicher Gartechnik heiß und feucht und damit sehr ungesund. Eine im Januar 2019 veröffentlichte Studie aus Norwegen zeigt auf, dass beim Kochen auch Reizstoffe und Allergene in die Raumluft abgegeben werden. Dadurch sind Küchenmitarbeiter während der Arbeitszeit dauerhaft einer Belastung ausgesetzt, die als gesundheitsgefährdend eingestuft wird.

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

aufgrund seiner hohen Gar- und Reaktionsgeschwindigkeit nur dann eingeschaltet, wenn es wirklich kochen muss. Beim iVario bleibt zudem der Tiegelrand komplett kalt, so dass sich Nutzer nicht verbrennen können.

Ein weiterer Vorteil ist, dass durch den Einsatz des iCombi nahezu vollständig auf heißes Fett verzichtet werden kann. Arbeitsunfälle im Umgang mit heißem Fett werden somit nahezu ausgeschlossen.

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



„Gesundheit ist nicht alles, aber ohne Gesundheit ist alles nichts.“  
Arthur Schopenhauer, deutscher Philosoph und Autor (1788 – 1860)

**Verbesserung von Reinigungsabläufen**

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

**Ergonomisches Arbeiten optimieren**

Für die Arbeitssicherheit spielt die Höhe des obersten Geräteinschubs eine entscheidende Rolle. RATIONAL hat hier einen richtungsweisenden Standard gesetzt. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) empfiehlt eine maximale Einschubhöhe von 1,60 Metern. Der neue iCombi erfüllt je nach Aufstellung diese Anforderung in den meisten Fällen. Dadurch werden einerseits Verbrennungsrisiken durch heiße Flüssigkeiten, die über Kopfhöhe transportiert werden, reduziert. Andererseits sinkt die Rückenbelastung für die Küchenmitarbeiter, indem schwere Behälter nicht mehr über Kopf gehievt werden müssen.

Eine Quelle für Rückenerkrankungen wird durch spezielles Transportzubehör für große Speisemengen sowie die Kippautomatik beim iVario minimiert.

Eine im Jahr 2020 eingeführte Neuheit beim iVario ist dessen Höhenverstellbarkeit. Durch das Einstellen der optimalen Arbeitshöhe können alle Bediener rückenbelastende Körperhaltungen bestmöglich vermeiden.

**Weniger Zeitdruck**

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

**Zertifizierung**

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

## Einfach essen. Gesunde Ernährung durch schonendes Garen.

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

Winston Churchill, ehemaliger britischer Premierminister (1874 – 1965)



### SDG 3

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

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

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

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

Gesunde Ernährung ist sowohl beim iCombi als auch beim iVario ein wichtiges Ziel für unsere Entwickler. Das iVario überzeugt durch hohe Gargeschwindigkeiten und eine gleichmäßige Hitzeverteilung der beheizten Flächen. Dadurch wird wenig Fett zum Garen benötigt, die Speisen bleiben saftig und es werden Vitamine, Spurenelemente und weitere Nähr-

stoffe besser in den Lebensmitteln erhalten als bei traditionellen Gargeräten. Dies wirkt sich positiv auf Geschmack, Verträglichkeit und Beitrag zur gesunden Ernährung aus.

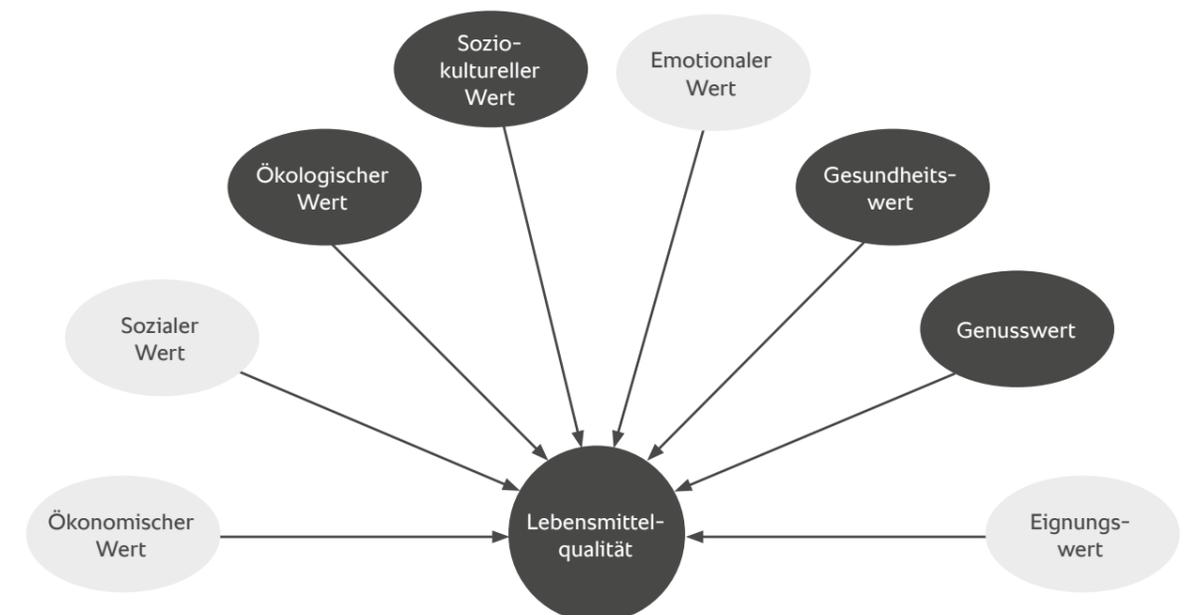
Die folgenden Aussagen beziehen sich grundsätzlich sowohl auf den iCombi und das iVario. Jedoch gemäß unseren Schätzungen sind 94 % der aktuell im Einsatz befindlichen RATIONAL-Geräte Combi-Dämpfer. Im Jahr 2020 waren mehr als 90 % aller verkauften Geräte Combi-Dämpfer. Deshalb treffen einige der folgenden Analysen und Kennzahlen im Wesentlichen auf die Combi-Dämpfer-Technologie zu.

### Genusswert

Der Genuss beim Verzehr von Speisen spielt bei der Beurteilung von Lebensmittelqualität eine nicht zu unterschätzende Rolle. Ob ein Gericht als genießbar und sensorisch hochwertig wahrgenommen wird, hängt dabei vom Aussehen, den erzeugten Geräuschen beim Essen – wie beispielsweise durch eine knusprige Bratenkruste –, dem Geschmack, dem Mundgefühl und dem Geruch ab. Wenn diese Aspekte als positiv wahrgenommen werden, hat dies einen enormen Einfluss auf die Qualität der Lebensmittel.

Deshalb arbeiten bei RATIONAL geschulte Mitarbeiter, die bei der Entwicklung neuer Gerätegenerationen allein dafür zuständig sind, die Sensorik und den Genuss der in den Geräten entwickelten Speisen festzustellen. Dabei haben wir beispielsweise vielfältige Tests mit unseren Vertriebsköchen aus unterschiedlichsten Ländern zur Sensorik vorgenommen.

In Shanghai haben wir ein eigenes Anwendungsentwicklungszentrum gegründet, das sich spezifisch um die Anforderungen in China kümmert.



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

Mit der RATIONAL-Sensorikmethode, die Speisen anhand von Aussehen, den erzeugten Geräuschen beim Essen, dem Geschmack, dem Mundgefühl und dem Geruch bemisst, kann Speisenqualität auf einer Skala mit 100 Punkten quantifiziert werden. Dabei wird das erzielte Garergebnis anhand einer Vielzahl von Eigenschaften mit den jeweiligen Erwartungen der Kunden weltweit verglichen. Die entsprechenden Garprofile werden dann auf die Software der für das jeweilige Land vorgesehene Geräte aufgespielt.

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

Die folgenden Werte bilden den Mittelwert aus 75 Tests mit unterschiedlichen, weltweit repräsentativen Speisen, jeweils mit beiden Gerätegenerationen. Mit unseren bisherigen Produkten konnten wir nach neuer Berechnungsmethode eine sensorisch ermittelte Speisenqualität von 77,6 Punkten (alte Methode 87,6 Punkte) erreichen. Mit dem iCombi haben wir diese Werte nochmals verbessert. Der entsprechende Vergleichswert mit der neuen Gerätegeneration erreichte in den Tests 80,5 Punkte (alte Methode 85,6 Punkte). Somit kommt das Garergebnis mit den neuen Gargeräten noch näher an die Wunschvorstellung des Kunden heran, verbessert damit das Geschmackserlebnis für den Gast und trägt positiv zu dessen Wohlbefinden und Gesundheit bei.

#### Gesundheitswert

Die wichtigste Aufgabe der Ernährung ist die Versorgung des menschlichen Körpers mit Nährstoffen. Die Zubereitung von Speisen in Dampf gilt als eine Garmethode, bei der keine gesundheitsschädlichen Stoffe während des Garprozesses entstehen. Zudem bleiben beim Dämpfen deutlich mehr Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und sekundäre Pflanzenstoffe erhalten als bei herkömmlichen Garmethoden. Zusätzlich erlaubt das Dämpfen eine Zubereitung von Speisen mit deutlich weniger Fett.

#### › Mehr Nährstoffe

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

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

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

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

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

#### › Weniger Fett

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

#### › Weniger Schadstoffe

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

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

#### › Hohe Hygienestandards

RATIONAL-Produkte werden immer mit Voreinstellungen ausgeliefert, die die hygienische Sicherheit des Garprozesses bei handelsüblicher Ausgangsqualität des Garguts sicherstellen. Durch eine gradgenaue Temperaturregelung im iCombi werden risikoreiche Lebensmittel auf hygienisch unbedenkliche Temperaturen gebracht. Gefährliche Keime im Gargut werden minimiert. Dieser Aspekt wird in Zukunft eine zunehmend wichtige Rolle spielen.

Ein zunehmendes Problem in der Erzeugung von Lebensmitteln, aber auch in der weiteren Verarbeitung, sind multiresistente Erreger. Neben hohen Hygienestandards kann man dieses Problem durch die richtigen Garmethoden in den Griff bekommen. Eine Grundregel bei Fleisch lautet zum Beispiel: Die meisten gefährlichen Keime werden nach 10 Minuten bei mindestens 70 Grad abgetötet. Mit Hilfe unseres Kerntemperaturfühlers, der die Kerntemperatur des Fleisches während des Garens misst und dokumentiert, kann diese Regel angewandt werden.

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 unmit-

telbar eingegriffen und der Garverlauf noch angepasst werden, damit die hygienische Unbedenklichkeit sichergestellt werden kann. Unsere Reinigungsintelligenz iCareSystem sorgt für eine automatische, einwandfreie Reinigung und Entkalkung.

Verschiedene Newsletter sowie Meldungen des Robert Koch-Instituts versorgen unsere Labors zusätzlich mit aktuellen Informationen. Die bestmöglichen Lösungen zum Abtöten von Bakterien und Viren durch Garen werden dann in unsere Garprofile integriert.

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

#### Soziokultureller Wert

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

Auf der Basis jahrzehntelanger RATIONAL-Garforschung haben wir intelligente Garprofile entwickelt, die durch perfekt aufeinander abgestimmte Hard- und Software Speisen entsprechend den kulturellen Koch- und Essgewohnheiten in rund 120 Ländern zubereiten. Die Speisen entsprechen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Geräusch, Aussehen und Textur zunehmend den kulturellen sowie persönlichen kulinarischen Erwartungen in immer mehr Ländern.

#### Ökologischer Wert

Bei der Entwicklung unserer Produkte achten wir stark darauf, dass die Geräte so effizient wie möglich arbeiten. So sparen unsere Geräte bei der Zubereitung von Speisen Energie, Wasser, Reinigungsschemie, Rohware, Zeit und CO<sub>2</sub> (siehe oben).

## Weniger ist mehr. Langlebigkeit und Wiederverwertbarkeit.

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

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



### SDG 12

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

Gemäß unseren internen Schätzungen sind 94 % der sich aktuell im Einsatz befindlichen RATIONAL-Geräte Combi-Dämpfer. 2020 waren rund 90 % aller verkauften Geräte Combi-Dämpfer. Die folgenden Aussagen beziehen sich deshalb teilweise ausschließlich auf die Combi-Dämpfer-Technologie. Diese Angaben werden entsprechend kommentiert.

Der Erhalt der Umwelt ist ein wesentlicher Baustein unserer Nachhaltigkeitsbemühungen. Deshalb ist es über den gesamten Produktlebenszyklus hinweg ein wichtiges Ziel, einen möglichst kleinen Fußabdruck zu hinterlassen. Dies möchten wir durch eine lange Lebensdauer unserer Geräte sicherstellen. Denn unser Ziel ist es nicht, schnellen Gewinn durch kurzlebige Produkte zu erzielen. Uns ist es wichtig, dass unsere Kunden die qualitativ hochwertigen Geräte so lange wie möglich nutzen können.

### Langlebigkeit

RATIONAL möchte seinen Kunden Geräte bieten, auf die lange Zeit Verlass ist. Bereits in der Produktentwicklung werden die Geräte für eine Mindestlebensdauer von zehn Jahren ausgelegt – auch unter extremer Belastung. Dafür werden die Ansprüche an die Langlebigkeit des Produktes vom Gesamtsystem auf die einzelnen Funktionen und Bauteile heruntergebrochen und definiert. Anschließend werden entsprechend die Lösungen entwickelt, die den Anforderungen standhalten. Schlussendlich werden unsere Geräte und deren Einzelteile intensiven Dauerläufen unterzogen, um die Langlebigkeit auch tatsächlich sicherzustellen.

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

Mit Serviceteilen für Combi-Dämpfer, die nur bis 2004 produziert wurden, wurde im Jahr 2020 ein Umsatz von 3,5 Mio. EUR erzielt (2019: 5,5 Mio. EUR; 2018: 6,3 Mio. EUR). Dies bestätigt, dass viele unserer Geräte auch nach mindestens 16 Jahren noch in Verwendung sind. Der signifikante Rückgang ist unter anderem auf die coronabedingten Einschränkungen unserer Kunden und die daraus resultierenden geringeren Serviceaktivitäten zurückzuführen.

### Wiederverwertbarkeit

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

Seit Mai 2020 wurde weltweit die neue Combi-Dämpfer-Serie iCombi eingeführt. Um kleine Bauräume und eine hohe Funktionsintegration zu ermöglichen, wurde sich der nahezu unbegrenzten Möglichkeit der Formgebung von Kunststoffen bedient. Durch die gezielte Verwendung von Kunststoffkomponenten konnte der Materialeinsatz in Summe leicht reduziert werden. Insbesondere wird durch die teilweise Substitution von Edelstahl durch Kunststoff und aufgrund modernster Konstruktionen und Fügeverfahren über 20 kg weniger Edelstahl je Gerät verbaut, was den Energieverbrauch in der Rohmaterialherstellung deutlich reduziert. Gewichtet nach Anteil der verkauften Gerätegrößen konnte das durchschnittliche Gesamtgewicht je verkauftem Gerät um 5,6 kg reduziert werden.

Signifikant ist der Anstieg des Gewichts der verbauten Elektronik und anderer technischen Komponenten um rund 14 kg. Mit mehr Elektronik erzielen wir intelligentere und energieeffizientere Bauteile und können kleinere Bauräume ermöglichen. Der etwas reduzierte Anteil von Glas resultiert aus dem leicht gestiegenen Anteil des VarioCookingCenter bzw. iVario. In Summe verbleibt der Anteil der Wiederverwertbarkeit gemessen am Gewicht bei rund 90 % der verbauten Komponenten. Durch eine hohe Wiederverwertbarkeit können die Teile zurück in den Produktkreislauf gehen. Dadurch werden Ressourcen geschont und das Abfallaufkommen reduziert. Zudem haben unsere Kunden die Möglichkeit, die Geräte nach einer langen Lebensdauer zu recyceln und von einem hohen Schrottwert von Edelstahl oder Elektronikkomponenten zu profitieren. Auf Kundenwunsch holen wir Altgeräte auch ab und führen sie in den Wertstoffkreislauf zurück.

Heute kann ein Großteil aller verbauten Materialien ohne großen technischen Aufwand nahezu rückstandslos in den Wertstoffkreislauf zurückgeführt werden. Die eingesetzten Materialien im Produktionsprozess verteilen sich wie in der folgenden Tabelle dargestellt. Die Verteilung bemisst sich am Gewicht der Materialien aus dem Durchschnitt der RATIONAL-Gerätefamilie.

### Eingesetzte Materialien nach Gewicht (in %)

	2019	2020
Edelstahl	75	69
Glas	9	8
Elektrik und Elektronik	7	12
Isolierung	5	5
Kunststoff	4	6

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

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

## Schonend für die Umwelt. Ressourcenschonende Produktion und Logistik.

### Ökobilanz

Als nachhaltig orientiertes Unternehmen beziehen wir ökologische Aspekte so weit wie möglich in alle unternehmerischen Entscheidungen ein. Im Rahmen der RATIONAL-Ökobilanz werden die relevanten Verbrauchs- und Entsorgungskennzahlen ermittelt, den zu Jahresbeginn definierten Zielen gegenübergestellt, mit der Geschäftsleitung besprochen und Maßnahmen daraus abgeleitet.

Wir unterhalten am Standort Landsberg am Lech (Deutschland) ein nach ISO 14001 zertifiziertes Umweltmanagementsystem sowie ein nach ISO 50001 zertifiziertes Energiemanagementsystem und setzen uns jedes Jahr Ziele bezüglich der Reduzierung des Abfallaufkommens sowie des Ressourcen-, Wasser-, Energie- und Kraftstoffverbrauchs. Zudem ist unser Standort in Landsberg am Lech seit dem Jahr 2020 gemäß der Norm IEC63000 hinsichtlich der Beschränkung gefährlicher Stoffe zertifiziert. Im Jahr 2021 planen wir für den Standort Wittenheim (Frankreich) die Zertifizierung des Umweltmanagementsystems gemäß ISO 14001.

In der mit unseren Stakeholdern durchgeführten Wesentlichkeitsanalyse wurden Wasserverbrauch und Abfallaufkommen als wichtigste standortbezogene Umwelthemen identifiziert. Diese werden deshalb nachfolgend näher betrachtet.

Im Rahmen unserer Ökobilanz setzen wir uns für verschiedene Ressourcen das Ziel, den Verbrauch im Verhältnis zur Anzahl der produzierten Geräte zu reduzieren.

Das Abfallaufkommen versuchen wir durch geeignete Maßnahmen und Projekte kontinuierlich auf möglichst niedrigem Niveau zu halten. Aufgrund regelmäßig geänderter rechtlicher Vorgaben zur Klassifizierung in gefährliche bzw. nicht-gefährliche Abfälle ist es aus unserer Sicht nicht sinnvoll, jährliche quantitative Ziele zu setzen.

Auch der Wasserverbrauch schwankt aufgrund von Bau- und Entwicklungsprojekten ähnlich wie das Abfallaufkommen regelmäßig signifikant. Dennoch setzen wir uns regelmäßig das Ziel, den Wasserverbrauch je produziertem Gerät an den beiden Produktionsstandorten in Landsberg am Lech und Wittenheim um ein Prozent zu reduzieren.

Aufgrund der Erweiterung der Kennzahlen auf den Standort Wittenheim im Jahr 2020 wurden auch in den Vorjahresvergleichszahlen für das Jahr 2019 die Verbrauchswerte für Wittenheim berücksichtigt, um eine Vergleichbarkeit im Zeitverlauf zu gewährleisten.

#### Trinkwasserverbrauch



#### SDG 6

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

Wir achten kontinuierlich darauf, unseren Wasserverbrauch so gering wie möglich zu halten. Dabei werden unsere Trinkwassernetze regelmäßig auf Leckagen – Löcher oder Undichtigkeiten, durch die Flüssigkeiten unerwünscht austreten können – überprüft. Verunreinigtes Abwasser wird durch eine Aufbereitungsanlage gesäubert und in Trinkwasserqualität abgeleitet. Die Aufbereitungsanlage wird regelmäßig von einem unabhängigen Institut kontrolliert. Die Unbedenklichkeit der Abwasserqualität wird laufend überprüft. Durch die Wasserentnahme sowie Abwassereinleitung sind keine geschützten Gewässer betroffen. Das gesamte Brauchwasser wird von den Stadtwerken Landsberg bezogen. Wir betreiben mittlerweile vier Brunnenanlagen zur Nutzung von Erdwärme.

Im Jahr 2020 war es unser Ziel, je produziertem Gerät ein Prozent weniger Wasser zu verbrauchen. Dieses Ziel haben wir deutlich verfehlt. Der absolute Wasserverbrauch ist im Jahr 2020 um 7 % angestiegen. Der wesentliche Grund hierfür sind die umfangreichen Produkttests im Rahmen der Entwicklung der neuen Produktgenerationen. Dementgegen war die Zahl der produzierten Geräte aufgrund des coronabedingten Absatzeinbruchs um mehr als 20 % rückläufig. Daraus resultierte ein Anstieg des Wasserverbrauchs je produziertem Gerät um 41 %.

#### Wasserverbrauch je produziertem Gerät<sup>6</sup>

in Liter	2019	2020	Veränderung in %
Wasserverbrauch	274	385	+ 41

<sup>6</sup> Werte beziehen sich auf die Produktionsstandorte Landsberg am Lech und Wittenheim, der Vorjahreswert wurde aufgrund der Einbeziehung von Wittenheim im Vergleich zum Bericht des Vorjahres angepasst.

### Abfallaufkommen

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

#### Abfallaufkommen je produziertem Gerät<sup>7</sup>

in kg	2019	2020	Veränderung in %
Gefährliche Abfälle	0,028	0,126	+347
Nicht gefährliche Abfälle	18,36	23,89	+30
in %			
Anteil gefährliche Abfälle	0,2	0,5	

Der Anteil der gefährlichen Abfälle am Gesamtabfallvolumen ist mit weniger als einem Prozent sehr gering. Im Jahr 2020 ist dieser Anteil, insbesondere aufgrund der Klassifizierung weiterer Abfallarten als gefährlich, signifikant angestiegen. Dies führt bei der geringen Menge gefährlicher Abfälle zu einer volatilen Entwicklung.

#### Gefährliche Abfälle

Die als gefährlich eingestuft Abfallarten in unseren Produktionsprozessen entsprechen insgesamt 8,6 Tonnen für das Jahr 2020 (Vj. 2,5 Tonnen).

Der signifikante Anstieg der gefährlichen Abfälle resultiert vor allem aus vier Abfallarten: V2A-Staub<sup>8</sup>, Dämmmaterial, Reinigungstüchern und Druckgasbehältern (Spraydosen). Bereinigt um diese im folgenden beschriebenen Sondereffekte war ein Rückgang der als gefährlich eingestuft Abfallarten in etwa proportional zum Rückgang des Produktionsvolumens zu verzeichnen.

<sup>7</sup> Werte beziehen sich auf die Produktionsstandorte Landsberg am Lech und Wittenheim, der Vorjahreswert wurde aufgrund der Einbeziehung von Wittenheim im Vergleich zum Bericht des Vorjahres angepasst.

<sup>8</sup> V2A-Stähle sind mit Chrom und Nickel legiert, V2A-Staub ist ein Abfallprodukt der Bearbeitung.

Seit Mai 2019 wird V2A-Staub aus der Metallbearbeitung als gefährliche Abfallart eingestuft. 3,6 Tonnen V2A-Staub wurden seitdem nicht mehr zusammen mit den Metallabfällen entsorgt, sondern direkt im Produktionsprozess abgesaugt und in speziellen Behältern gesammelt. Die Gesamtmenge aus diesem Zeitraum (Mai 2019 bis Dezember 2020) wurde Ende 2020 entsorgt und ist in der entsorgten Menge des Jahres 2020 enthalten.

Ein ähnlicher Sachverhalt ergab sich bei Druckgasbehältern, die in den Produktionsprozessen verwendet werden. Diese werden seit Mitte 2019 aufgrund von Explosionsgefahr als gefährliche Abfälle eingestuft. Im Jahr 2020 wurden rund 1,4 Tonnen an Druckgasbehältern in speziellen Abfallbehältern gesammelt und gesondert entsorgt. Bis 2019 waren diese im Wesentlichen in den gemischten Gewerbeabfällen enthalten.

Zudem wurden im Jahr 2020 aufgrund der Umstellung der Produktserien rund 0,7 Tonnen an Dämmmaterial von Combi-Dämpfern der alten Serie entsorgt.

Zur Reduzierung von Elektropolierschlamm haben wir das Reinigungsverfahren für Schweißnähte weitgehend auf Papiertücher umgestellt. Elektropolierschlamm ist das Abfallprodukt eines Produktionsprozesses. Die Anlage zur Aufbereitung des dadurch anfallenden Abwassers wird regelmäßig gewartet. Der Prozess wird monatlich überwacht und es erfolgen externe Prüfungen. Mit der Einführung der neuen Combi-Dämpfer-Serie wurden die Schweißverfahren für alle Gerätetypen umgestellt, sodass nochmals signifikant weniger Elektropolierschlamm anfallen wird. Lediglich für manuelles Nachschweißen ist das Elektropolieren vereinzelt notwendig. Elektropolierschlamm fiel im Jahr 2020 insbesondere für die im selben Jahr am Standort Landsberg gestartete Tiegfertigung für einen Teil der neuen iVario-Geräte an. Auch hier planen wir mittelfristig eine Umstellung der Schweißverfahren zur Reduzierung von Elektropolierschlamm. Aufgrund dieser Umstellung des Reinigungsprozesses stieg der Abfall an Reinigungstüchern um rund eine Tonne an. Die verschmutzten Tücher werden als gefährliche Abfallart eingestuft.

#### Nicht gefährliche Abfälle

Die als nicht gefährlich eingestuft Abfälle werden in hohem Maße recycelt. Die wiederverwertbaren Materialien (Edelstahl, Mischschrott, Papier/Pappe, Glas) geben wir an spezialisier-

te Verwertungsunternehmen weiter. Für diese sortenrein getrennten Wertstoffe erhalten wir größtenteils eine Vergütung durch die Entsorgungsunternehmen.

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

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

Absolut betrachtet erreichten die als nicht gefährlich eingestuft Abfallarten 2020 in etwa das Niveau des Vorjahres. Lediglich aufgrund der stark rückläufigen Gerätezahlen ist das Abfallaufkommen je produziertem Gerät signifikant angestiegen.

#### Papiereinsatz

Der Papierverbrauch an den Standorten Landsberg und Wittenheim ist im Jahr 2020 aufgrund der durch die Corona-Krise bedingten geringeren Gerätezahlen und des deutlich höheren Homeoffice-Anteils unserer Mitarbeiter in Summe um rund 27 % im Vergleich zum Vorjahr zurückgegangen. Der Papierverbrauch je produziertem Gerät konnte im Vergleich zum Vorjahr leicht um 2 % von 624 auf 609 Gramm reduziert werden.

#### Papierverbrauch je produziertem Gerät

in kg	2019	2020	Veränderung in %
Kopier- und Briefpapier	0,227	0,196	- 14
Print-on-Demand (Gerätehandbücher)	0,398	0,413	4
Papierverbrauch gesamt	0,624	0,609	- 2

### Energie- und Kraftstoffverbrauch



#### SDG 7

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

Der Energieverbrauch an den Standorten Landsberg und der Kraftstoffverbrauch der an beiden Standorten registrierten Fahrzeuge hat sich im Jahr 2020 im Vergleich zum Vorjahr bei den wesentlich genutzten Energieträgern (Erdgas, Strom, Diesel- und Ottokraftstoff) wie folgt entwickelt.

#### Energieverbrauch je produziertem Gerät

in kWh	2019	2020	Veränderung in %
Elektrizität	110	104	- 5
Erdgas	46	54	18
Energieverbrauch gesamt	156	190	22

In Summe konnten wir den Stromverbrauch um rund 7 % im Vorjahresvergleich reduzieren. Gründe hierfür waren vor allem die coronabedingt geringeren Produktionsvolumina. Im September 2020 starteten die Bauarbeiten für die Erweiterung des Logistikzentrums in Landsberg am Lech für den weltweiten Versand. Bis 2020 wurden ca. 15.000 qm Bruttogeschossfläche geschaffen. Dementsprechend sind aufgrund der damit verbundenen Baumaßnahmen und größeren zur Verfügung stehenden Fläche Mehrverbräuche an Strom zu verzeichnen.

In Summe resultiert daraus ein Anstieg des Energieverbrauchs um rund 22 % je produziertem Gerät.

#### Kraftstoffverbrauch Firmenwagenflotte je produziertem Gerät

in Liter	2019	2020	Veränderung in %
Dieselmotorkraftstoff	6,8	7,0	3
Ottomotorkraftstoff	0,6	0,7	10
Kraftstoffverbrauch gesamt	7,4	7,7	3

98 % der Firmenfahrzeuge mit Verbrennungsmotor entsprechen der Euro-6-Norm. Wir setzen zudem für den innerbetrieblichen Personenverkehr fünf Elektrofahrzeuge ein. Der nur leichte Anstieg des spezifischen Kraftstoffverbrauchs je produziertem Gerät um 3 % trotz des signifikanten Absatzeinbruchs resultiert aus den coronabedingten Kontakteinschränkungen, den daraus sich ergebenden Absagen von Messen, Kundenveranstaltungen und Kundenbesuchen sowie einem signifikant höheren Homeoffice-Anteil der Mitarbeiter an den Standorten.

Die Fahrleistung der Firmenwagenflotte reduzierte sich im Jahr 2020 um rund 20 % im Vergleich zum Vorjahr. Der Kraftstoffverbrauch je gefahrenem Kilometer sank leicht um 1 %. Seit dem Geschäftsjahr 2019 gelten die Fahrleistung aller Pkw und im Rahmen der ISO 14001 und 50001 die Kennzahl l/100km.

**Emissionen**

Durch den Einsatz moderner Gebäudetechnik und die Optimierung unserer Produktionsprozesse halten wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen auf niedrigem Niveau. Von 2010 bis 2019 haben wir den gesamten CO<sub>2</sub>-Ausstoß konstant gehalten, während wir die Zahl der produzierten Geräte in etwa verdoppelt haben. Der CO<sub>2</sub>-Ausstoß je produziertem Gerät wurde deshalb ungefähr halbiert.

Im Jahr 2020 haben wir durch die coronabedingt deutlich rückläufigen Aktivitäten eine nochmalige Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes um rund ein Drittel zu verzeichnen. Insbesondere geringere Flugaktivitäten resultierten in einem signifikanten CO<sub>2</sub>-Rückgang von 71 %. Auch die aus unserem Energieverbrauch resultierenden Emissionen konnten wir halbieren. Seit dem 1. Juli 2020 beziehen wir Strom ausschließlich aus regenerativen Quellen (Ökostrom). Zudem führten die weniger gefahrenen Kilometer mit unseren Firmenfahrzeugen – und sicherlich auch mit den Privatfahrzeugen unserer Mitarbeiter – zu rund 20 % geringeren Emissionen.

**CO<sub>2</sub>-Ausstoß**

in t	2019	2020	Veränderung in %
Scope 1 (Fuhrpark, Heizenergie)	2.588	2.083	-20
Scope 2 (Elektrizität)	3.150	1.484	-53
Scope 3 (Flüge)	3.065	898	-71
<b>CO<sub>2</sub>-Ausstoß gesamt</b>	<b>8.804</b>	<b>4.465</b>	<b>-49</b>
je produziertem Gerät	0,099	0,066	-34

Kundenorientierte Verpackungen



**SDG 12**

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

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

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

**Gesamt mengen Verpackungsmaterial RATIONAL-Gruppe 2020**

in t	2019	Anteil in %	2020	Anteil in %
Pappe	1.184	31	1.313	37
Kunststoff	622	16	492	14
Folie	173	5	124	4
Holz	1.792	48	1.573	45
<b>Summe</b>	<b>3.771</b>		<b>3.502</b>	

Unsere Geräteverpackungen sind nahezu vollständig wiederverwertbar. Im Rahmen der Umstellung auf die neuen Geräteserien iCombi und iVario haben wir nochmals den Anteil an Pappe signifikant erhöht. Dies führt jedoch zu einer Erhöhung des gesamten Verpackungsgewichts für unsere Geräte. Auch für Serviceteile und Zubehör wird nahezu ausschließlich Pappe oder Holz benötigt. Lediglich bei Pflegeprodukten müssen wir überwiegend auf Plastikverpackungen zurückgreifen. Diese werden insbesondere in Form von Tabs und in geringerem Umfang auch als Flüssigprodukte verkauft. Um die Produktqualität dauerhaft sicherzustellen, müssen Pflegeprodukte in den meisten Fällen zwingend in Kanistern oder in Plastikeimern und Folie verpackt werden. Dementsprechend entfallen hier rund 90 % des Verpackungsmaterials auf Kunststoff- bzw. Folienverpackungen.



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

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

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

## Unser Motor für nachhaltiges Handeln. Unsere Mitarbeiter.

Die Zahl der Mitarbeiter ist 2020 konzernweit von 2.258 auf 2.180 (Stichtag 31. Dezember 2020) gesunken. Die regionale Aufteilung und Entwicklung sind in der folgenden Tabelle dargestellt.

Mitarbeiter nach Regionen				
	2019	Anteil in %	2020	Anteil in %
Deutschland	1.232	55	1.223	56
Europa (ohne Deutschland)	582	26	549	25
Nordamerika	151	7	140	6
Lateinamerika	84	4	62	3
Asien	196	9	196	9
Übrige Welt	13	1	10	0
<b>Mitarbeiter gesamt</b>	<b>2.258</b>		<b>2.180</b>	

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

### Unternehmer im Unternehmen – U.i.U.-Compass

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

Genau für solche Mitarbeiter schaffen wir eine Umgebung, in der sie sich frei und eigenständig entfalten können. Grundlage hierfür ist das Prinzip des „Unternehmers im Unternehmen (U.i.U.)“ mit dezentraler Führungsstruktur, hoher Eigenverantwortung und Selbstorganisation.

Im Jahr 2018 haben wir erstmals eine konzernweite Mitarbeiterzufriedenheitsbefragung in Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsinstitut Kantar durchgeführt. Im Jahr 2020 haben wir diese Mitarbeiterzufriedenheitsumfrage wiederholt. 83 % aller Mitarbeiter weltweit haben 52 Fragen inklusive eines offenen Kommentarfeldes beantwortet. Um unserem hohen Anspruch an uns selbst gerecht zu werden, vergleichen wir unsere Werte mit denen der 25 % besten Unternehmen aus allen Kantar-Umfragen (TOP-25-Benchmark). Zwei Werte aus diesem U.i.U.-Compass zeigen ganz besonders, dass sich die Mitarbeiter bei RATIONAL richtig fühlen: 89 % unserer Mitarbeiter sind stolz, bei RATIONAL

zu arbeiten. Der Engagement-Index liegt bei 83 % (Top-25 %-Unternehmen bei Kantar: 85 %). Damit haben wir die sehr hohen Werte aus dem Jahr 2018 bestätigt.

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

Als Herausforderungen sehen die Mitarbeiter vor allem die aufgrund des starken Wachstums gestiegene Arbeitsbelastung sowie Verbesserungsbedarf bei Strukturen und Entscheidungsprozessen. Klarheit über Entwicklungsmöglichkeiten sowie eine flexiblere Anpassung an Branchenveränderungen sind weitere Wünsche der Mitarbeiter.

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

Wir sehen die Mitarbeiterbefragung als einen sehr hohen Mehrwert für unser Unternehmen. Die Mitarbeiter können die Zukunft von RATIONAL aktiv mitgestalten und leisten damit einen wertvollen Beitrag zu einer lebendigen Unternehmenskultur. Um diese Lebendigkeit und das Engagement zu erhalten, planen wir, diese Befragung alle zwei Jahre zu wiederholen und Maßnahmen daraus abzuleiten.

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

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

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

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

**Zufriedene und treue Mitarbeiter**

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

Aufgrund des langjährigen Mitarbeiterwachstums, der Förderung junger Talente und der hohen Treue unserer Mitarbeiter haben wir eine sehr gesunde Mischung aus jungen, talentierten und ambitionierten sowie aus langjährigen, sehr erfahrenen Mitarbeitern. Rund ein Drittel der Belegschaft ist inzwischen schon länger als zehn Jahre bei RATIONAL beschäftigt. Rund 1.000 relativ neue Kollegen, die in den letzten fünf Jahren zu uns gekommen sind, bringen einen frischen Blick und ihre Erfahrungen aus früheren Berufsstationen mit ins Unternehmen. Die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit beträgt 9 Jahre.

Das Durchschnittsalter der Belegschaft betrug zum Bilanzstichtag 2020 rund 42 Jahre (Vj: 41 Jahre). Die Altersverteilung ist in der folgenden Tabelle dargestellt.

**Mitarbeiter nach Altersgruppen**

	2019	Anteil in %	2020	Anteil in %
bis 30 Jahre	392	17	334	15
31 bis 40	718	32	694	32
41 bis 50	664	29	630	29
51 bis 60	411	18	432	20
60 bis 65	66	3	81	4
> 65 Jahre	7	0	9	0
<b>Mitarbeiter gesamt</b>	<b>2.258</b>		<b>2.180</b>	

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



**Aus- und Weiterbildung bei RATIONAL**

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

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

**Interne Weiterbildungen**

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

Dabei lag in der Vergangenheit allein die Teilnehmeranzahl an den fachübergreifenden Trainings – zu Bereichen wie Sprachen, Führung oder Projekte – bei mehr als 500 Personen. Aufgrund der hohen Beliebtheit sind diese Kurse sehr schnell ausgebucht. Das liegt vor allem an der hohen Qualität: das meist anonym abgefragte Feedback ist stets positiv.

Diese fachübergreifenden Trainings sind aber nur ein kleiner Teil des unternehmensweit angebotenen Weiterbildungsportfolios. Zusätzlich bieten die einzelnen Fachbereiche Kurse in Vertrieb, Marketing, der IT und vielem mehr an. Außerdem arbeiten wir stetig an der Weiterentwicklung unserer E-Learning-Plattform, über die während der Pandemie die meisten Trainings angeboten wurden. Einige der Trainings mussten aufgrund der Kontaktbeschränkungen im Rahmen der Coronamaßnahmen ausfallen. Nach Beendigung der Kontaktbeschränkungen planen wir, diese wieder unverändert aufzunehmen.

**Externe Weiterbildungen**

Zusätzlich zu den umfassenden internen Trainings bieten wir unseren Mitarbeitern Weiterbildungsmöglichkeiten bei externen Anbietern an. Im Jahr 2019 haben wir noch knapp 1 Mio. EUR allein für externe Trainingsleistungen ausgegeben, diese mussten 2020 coronabedingt weitgehend abgesagt oder verschoben werden.

**Berufsausbildung**

Wir sehen die gezielte Förderung junger, talentierter Mitarbeiter als einen wichtigen Baustein für die erfolgreiche Entwicklung und die Zukunftsfähigkeit des Unternehmens. Die qualifizierte Berufsausbildung genießt deshalb bei RATIONAL einen sehr hohen Stellenwert. Aktuell beschäftigen wir 67 Auszubildende in den Fachrichtungen Industriekaufleute, Lagerlogistik, Industriemechaniker, Mechatroniker, Metalltechnik und Fachinformatiker. 16 Mitarbeiter absolvieren ein duales Studium in den Fachbereichen Informatik, Mechatronik, Maschinenbau, International Business sowie LifeCycle Catering. Zudem befanden sich zum Bilanzstichtag insgesamt 28 Nachwuchskräfte in den unterschiedlichen Programmen.



**Gleichberechtigung und Chancengleichheit**

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

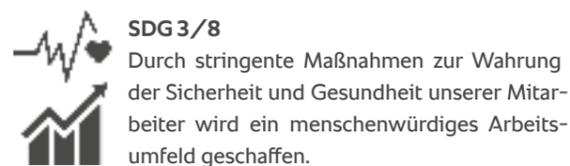
Bei der Besetzung von Positionen oder bei Beförderungen sind ausschließlich die Qualifikation und die Erfahrung der betreffenden Person entscheidend. Die Bezahlung erfolgt ebenfalls aufgrund von Qualifikation, Erfahrung und Leistung und damit unabhängig von Geschlecht oder Herkunft. Im Jahr 2020 haben alle Mitarbeiter weltweit online an einer Antidiskriminierungsschulung teilgenommen.

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

**Angestellte je Führungsebene**

	Weiblich	Anteil in %	Männlich	Anteil in %
Vorstand	0	0	3	100
Führungspositionen	69	19	297	81
Mitarbeiter/-innen	514	28	1.300	72
Angestellte gesamt	583	27	1.600	73
<b>Angestellte gesamt ohne Vorstand</b>	<b>583</b>	<b>27</b>	<b>1.597</b>	<b>73</b>

## Gesundheitsschutz der Mitarbeiter



Die Gesundheit aller Mitarbeiter liegt uns am Herzen. Durch zahlreiche gesundheitsfördernde Maßnahmen und Sicherheitseinrichtungen entstehen weniger berufsbedingte Krankheiten, Verletzungen und Belastungen für die Mitarbeiter. Nur in einer sicheren Umgebung wird Raum für zufriedene, aber auch motivierte und leistungsfähige Mitarbeiter geschaffen.

Die Angaben dieses Abschnitts beziehen sich auf die beiden Produktionsstandorte Landsberg am Lech und Wittenheim, an denen knapp zwei Drittel aller Mitarbeiter beschäftigt sind.

### Organisation

Bei RATIONAL gibt es eine eigene Organisation „Arbeitsschutz- und Gesundheitsförderung“, bestehend aus Fachkräften für Arbeitssicherheit. Diese setzt sich mit Themen wie Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit, arbeitsmedizinischer Vorsorge, Ausbildung von Sicherheitsfachkräften, Gefährdungsbeurteilungen und Arbeits- und Sicherheitsunterweisungen auseinander. Außerdem finden vierteljährliche Treffen des Arbeitssicherheitsausschusses (ASA) unter Teilnahme des Betriebsarztes, der Sicherheitsfachkräfte, der Unternehmer oder eines von ihnen Beauftragten zur Beratung von Arbeitsschutz und Unfallverhütung statt.

Dazu erfolgen jährlich Sicherheitsaudits durch externe Prüfer mit anschließendem Abschlussbericht an den Vorstand. Intern erfolgen wöchentlich stichprobenartige Rundgänge, bei denen Sauberkeit und Sicherheit im Unternehmen gewährleistet werden. Dabei wird auf sicherheitsrelevante Aspekte wie Alarmpläne, Ausstattung, Brandschutz, Fluchtwege,

PC-Schutz und Bodenmarkierungen geachtet und bei Missachtung eingegriffen. Aufgrund der Coronakrise fanden die Sicherheitsrundgänge nur unregelmäßig statt und die Sicherheitsaudits mussten auf das Jahr 2021 verschoben werden. Sobald die Umstände es zulassen, werden diese Maßnahmen wieder planmäßig durchgeführt.

### Maßnahmen für mehr Sicherheit

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

Dabei stellt auch die Arbeit mit gefährlichen Stoffen ein Sicherheitsrisiko für unsere Mitarbeiter dar. Um dies auf ein Minimum zu reduzieren, führt RATIONAL ein Gefahrstoffkataster und baut derzeit eine zugehörige Software auf. Zweck ist es, die Anzahl an gefährlichen Stoffen in der Arbeitsumgebung zu verringern und potenziell krebserregende Stoffe komplett zu eliminieren. Die Implementierung soll im Herbst 2021 abgeschlossen werden.

### Maßnahmen für mehr Gesundheit

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

Eine weitere Maßnahme zur Stärkung der Gesundheit und der Work-Life-Balance ist das Angebot von qualitrain in Deutschland. RATIONAL ermöglicht eine kostengünstige Mitgliedschaft, die sportliche Aktivitäten in zahlreichen Sport- und Wellnesseinrichtungen ermöglicht. Gegenwärtig haben wir 152 aktive Mitgliedschaften (Online-Angebote nutzend) und beinahe genauso viele coronabedingt ruhende Mitgliedschaften bzw. vorübergehende Kündigungen mit Option auf Wiedereinstieg, wenn es die Lage zulässt (Vj. 299 Mitgliedschaften).

### Schutzmaßnahmen im Rahmen der Coronakrise

Mit Ausbruch der Coronakrise wurde ein Krisenstab „Gesundheit“ eingesetzt, der den Pandemieplan des Unternehmens laufend anpasst und erweitert und weltweit zahlreiche Schutzmaßnahmen implementiert, um die Ansteckung von Mitarbeitern und Geschäftspartnern zu verhindern bzw. auf einem niedrigen Niveau zu halten. Die wesentlichen Maßnahmen waren eine deutliche Ausweitung der Homeoffice-Möglichkeiten, die intelligente Anpassung der Schichtmodelle zur Reduzierung der gleichzeitig anwesenden Kollegen, Maskenpflicht entsprechend den gesetzlichen Vorgaben, Abstandsregeln, Desinfektionsmöglichkeiten und Hygienekonzepte in allen Niederlassungen weltweit. Wir sind sehr froh darüber, dass es aufgrund der guten Prävention und der Disziplin der Mitarbeiter zu keinen Infektionsausbrüchen an Standorten des Unternehmens kam.

### Krankheitsquote auf unauffälligem Niveau

Die durchschnittliche Krankheitsquote an den Standorten Landsberg und Wittenheim<sup>9</sup> (unfall- und krankheitsbedingte Ausfallzeiten im Verhältnis zu den Sollarbeitszeiten) war mit 4,5 % (Vj. 4,7 %<sup>10</sup>) etwas höher als die durchschnittlich errechnete Krankheitsquote gesetzlich versicherter Arbeitnehmer in Deutschland (4,3 %). Diese Kennzahl wird in monatlichen Berichten des Personalbereichs an den Vorstand berichtet.

<sup>9</sup> Die hier einbezogenen Zahlen aus Landsberg und Wittenheim entsprechen den jeweils landesspezifischen Vorschriften.

<sup>10</sup> Im Vorjahr nur Angabe zum Standort Landsberg. In diesem Bericht Anpassung der Vorjahresvergleichszahl an die Standorte Landsberg und Wittenheim.



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

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

## Eine Selbstverständlichkeit. Ethik und Gesetzestreue.



### SDG 16

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

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

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

### Interne Sicht: Das RATIONAL-Complianceprogramm

Das oberste Complianceziel 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 könnten.

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

Ein großer Teil der Geschäftsaktivitäten von RATIONAL findet in Ländern mit hohen gesetzlichen Standards statt. Die Produktion erfolgt ausschließlich an den Standorten Landsberg am Lech und Wittenheim. 81 % 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. Aufgrund der Größe unserer Tochtergesellschaft in Großbritannien sind wir Unterzeichner des britischen Gesetzes zur Bekämpfung moderner Sklaverei (UK Modern Slavery Act). Dabei verpflichten wir uns zur Offenlegung menschenrechtlicher Risiken in unseren Geschäftstätigkeiten und Lieferketten und berichten, wie wir diese Risiken minimieren.

Unabhängig von länderbezogenen Eintrittswahrscheinlichkeiten soll unser Compliance-Managementsystem in jedem Markt, in dem wir tätig sind, Compliance-Verstöße verhindern, identifizieren und sanktionieren. Geschäftsbeziehungen mit Personen aus sogenannten „Risikoländern“, die auf der „Schwarzen Liste der FATF“ oder einer Sanktionsliste stehen, sind grundsätzlich nicht zulässig.

#### Einbindung von Vorstand und Compliance-Officer

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

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

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

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

### Einbindung Mitarbeiter

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

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

#### Regelmäßige Compliance-Schulungen für Mitarbeiter

Die Inhalte der Compliance-Regelwerke werden regelmäßig durch Schulungen vermittelt. Neue Mitarbeiter werden in den Compliance-Vorgaben von RATIONAL unterwiesen und müssen ihre Teilnahme und Anerkennung mittels Unterschrift bestätigen. 2020 haben alle neuen Mitarbeiter, die im Namen von RATIONAL Kontakte zu Geschäftspartnern haben, an einem Compliance-Training teilgenommen. Dabei absolvieren alle Mitarbeiter mit Internetzugang ein Online-Training. Die anderen Mitarbeiter erhalten eine Präsenzschulung.

#### RATIONAL-Vertrauensperson für die Mitarbeiter

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

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

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

#### Antikorruptionsrichtlinie der RATIONAL-Gruppe

Die Antikorruptionsrichtlinie der RATIONAL-Gruppe beschreibt Dokumentationsanforderungen sowie maximal zulässige Wertgrenzen für die Vergabe und Annahme von Geschenken und Einladungen. Durch die Richtlinie wird des Weiteren geregelt, dass durch RATIONAL keine Beschleunigungszahlungen (sog. Facilitation Payments) geleistet werden.

#### RATIONAL-Steuerhandbuch

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

#### Schutz der Kundendaten

Das Datenschutzmanagementsystem der RATIONAL AG wurde 2018 an die im Mai 2018 in Kraft getretenen Vorgaben der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) angepasst. Das Datenschutzmanagement wird seitdem kontinuierlich entsprechend den aktuellen Gegebenheiten weiterentwickelt.

#### Regelkonformität im Berichtszeitraum

Im Berichtszeitraum sind keine über den Rahmen der üblichen Geschäftstätigkeit hinausgehenden wesentlichen Bußgelder wegen der Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften angefallen. Beschwerden über ökologische, gesellschaftliche oder menschenrechtliche Auswirkungen, Arbeitspraktiken oder über die Verletzung der Privatsphäre von Kunden lagen nicht vor. Vorfälle oder Verfahren wegen Korruption, wettbewerbswidrigen Verhaltens oder Kartell- und Monopolbildung gab es nicht. Im Jahr 2020 waren keine gerichtlichen Verfahren im Patentrecht anhängig.

#### Corporate Governance – verantwortungsvolle Unternehmensführung

Die letzte Änderung des Deutschen Corporate Governance Kodex trat am 20. März 2020 in Kraft. Gemeinsam mit dem Vorstand wurde im Bericht zur Corporate Governance und in der Erklärung zur Unternehmensführung nach §§ 289f und 315d HGB Rechenschaft für das Geschäftsjahr 2020 abgelegt. Die RATIONAL AG entsprach den Empfehlungen und

Anregungen des Deutschen Corporate Governance Kodex in der alten Fassung mit Gültigkeit von 24. April 2017 bis zum 20. März 2020 sowie der seit 20. März 2020 gültigen Fassung im jeweiligen Geltungszeitraum weitestgehend. Als Ergebnis konnte eine Entsprechenserklärung per 28. Januar 2021 abgegeben werden. Diese wurde gemäß § 161 AktG in der Sitzung des Aufsichtsrats am 27. Januar 2021 beschlossen und im Geschäftsbericht 2020 veröffentlicht. Die Entsprechenserklärungen der letzten Jahre sind auch auf der RATIONAL-Website ([www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)) im Bereich Investor Relations zu finden.



„Zusammenkommen ist ein Beginn, zusammenbleiben ist ein Fortschritt, zusammenarbeiten ist ein Erfolg.“

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

## Externe Sicht: Unser Lieferantenmanagement

Die Angaben in diesem Kapitel beziehen sich auf die Zusammenarbeit mit Lieferanten von Bauteilen für die Herstellung der RATIONAL-Combi-Dämpfer am Standort Landsberg am Lech sowie der Herstellung unserer VarioCookingCenter bzw. iVario am Standort in Wittenheim im Elsass.

#### Langfristige und enge Kundenbindung

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

Insgesamt beziehen wir Produktionsmaterial von rund 190 Serienzulieferern. Mehr als 40 % der Serienlieferanten beliefern die RATIONAL-Gruppe mit Teilen für beide Produktgruppen. Alle Serienlieferanten haben ihren Sitz in Deutschland oder in anderen europäischen Ländern (inklusive Türkei und Schweiz). Mit rund 80 % unserer Lieferanten arbeiten wir bereits seit sechs Jahren oder länger zusammen.

#### Ethisch erfolgreiche Zusammenarbeit

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

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

Basis der erfolgreichen Zusammenarbeit mit Zulieferern sind neben der Lieferantenzertifizierung eine offene und regelmäßige Kommunikation, ein monatliches Berichtswesen

der wichtigsten Kennziffern und regelmäßige Auditierungen. Aufgrund der aktuellen Coronasituation wurden 2020 lediglich 13 Audits durchgeführt (Vj. 57). Das RATIONAL-Lieferantensystem beurteilt differenziert die Produktqualität und die Qualität der Zusammenarbeit.

### Auswahl neuer Lieferanten

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

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

### Regelmäßige Audits

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

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

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

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

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

Für das Jahr 2020 haben wir diese Kriterienbewertung – wie in der Tabelle beschrieben – noch nicht vorgenommen. Stattdessen haben wir drei stark unterschiedliche Lieferanten, darunter ein neuer Zulieferer, ein langjähriger Partner mit ausgeprägten Betriebsstrukturen und einen durchschnittlichen Mittelständler, für ein Audit mit unserem externen Prüfer vor Ort ausgewählt. Für 2021 wurden bereits drei Lieferanten zum Audit über die vollumfängliche Kriterienbewertung ausgewählt.

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



## Lieferkettengesetz – Kein Grund zur Panik

### Auszug

Der folgende Abschnitt ist ein Abdruck eines Artikels aus der Fachzeitschrift „Produktion“ – Ausgabe 6/2021 mit freundlicher Genehmigung der Redaktion. Marc Jäschke, Teamleiter Strategischer Einkauf bei der RATIONAL AG, präsentiert hier die Sicht der RATIONAL AG und was wir bislang in Richtung Lieferkettengesetz unternommen haben.

Die Bundesregierung hat den Entwurf für ein Lieferkettengesetz beschlossen. Es stößt auf Kritik, soll aber auch die Chance bieten, Risiken in der Supply-Chain besser zu managen.

Die Bundesregierung hat den Entwurf für das Lieferkettengesetz beschlossen. VDMA-Präsident Karl Haeusgen befürchtet, dass dies „im Einzelfall sogar für Unternehmen den Ruin bedeuten“ könnte. „Ein Lieferkettengesetz dient allein den Gutmenschen zur Beruhigung und zementiert einen überheblichen Moralimperialismus“, schimpft auch die Präsidentin des Ethikverbands der deutschen Wirtschaft, Irina Kummert.

Die Bundesregierung setzt mit dem Entwurf eine Vereinbarung ihres Koalitionsvertrags um. In diesem einigten sich Union und SPD 2018 darauf, ein entsprechendes Gesetz zu erlassen, falls sich bis Mitte 2020 nicht mehr als die Hälfte der Unternehmen in Deutschland freiwillig um menschenwürdige Arbeitsbedingungen bei ihren Zulieferern gekümmert haben würde. Einer Umfrage der Bundesregierung zufolge

taten dies im vergangenen Sommer aber nur rund 15 % der Betriebe mit mehr als 500 Mitarbeitern.

Mit ihrem Vorhaben kommt die Koalition allerdings auch Unternehmen entgegen, die wie BMW, Daimler, Bayer, Hapag-Lloyd, Ritter Sport oder Vaude regelrecht ein Lieferkettengesetz fordern. Wie eine Umfrage des Meinungsforschungsinstituts infratest dimap zeigt, wünschen sich auch neun von zehn Deutschen, dass die Politik dafür sorgt, dass Unternehmen bei ihren Auslandsgeschäften die Menschenrechte respektieren.

Fakt ist, dass weltweit Millionen Menschen zu Löhnen unter dem Existenzminimum und unter Bedingungen arbeiten, die ihre Gesundheit gefährden. Und oftmals hängen auch deutsche Unternehmen am Ende der Wertschöpfungskette. Denn nach den USA und China führt kein Land mehr Güter ein als die Bundesrepublik. Mit einem durchschnittlichen Anteil von knapp 30 % an der Wertschöpfung verarbeiten dem Bundesministerium für Wirtschaftliche Zusammenarbeit zufolge vor allem Maschinen- und Autobauer importierte Vorprodukte. In der Elektronik liegt der Anteil bei 45 %.

Diese Unternehmen will die Koalition mit dem Lieferkettengesetz nun ebenso in die Verantwortung nehmen wie Textildiscounter oder die Verarbeiter von Rohkakao und -kaffee. Wenn sie mehr als 3.000 Mitarbeiter beschäftigen, sollen Firmen ab dem Jahr 2024 jedes Jahr in einer „angemessenen Risikoanalyse“ ermitteln, welche „mensenrechtlichen und umweltbezogenen Risiken“ in ihrem Betrieb und bei ihren direkten Zulieferern bestehen. Ab dem Jahr darauf verpflichtet der Regierungsentwurf dazu auch Unternehmen mit mehr als 1.000 Beschäftigten.

Die Ergebnisse ihrer Analyse müssen sie ihren Einkäufern mitteilen, damit diese „Beschaffungsstrategien und Einkaufspraktiken“ entwickeln und umsetzen, „durch die festgestellte Risiken vermieden oder gemindert werden“.

So sollen sich Beschaffer von Lieferanten vertraglich zusichern lassen, dass sich diese an die „mensenrechtsbezogenen und umweltbezogenen Vorgaben“ ihres Kunden halten und dies auch von ihren eigenen Zulieferern fordern. Die Bundesregierung will Firmen auch verpflichten, Schulungen zu Menschenrechten sowie Arbeits- und Umweltschutz für ihre Lieferanten anzubieten.

In ihrem Betrieb und bei Tier-1-Zulieferern müssen sie außerdem Maßnahmen ergreifen, um Menschenrechtsverletzungen zu verhindern – etwa indem sie mit Geschäftspartnern Kontrollmechanismen vereinbaren. Auch einen Menschenrechtsbeauftragten sowie ein Verfahren, über das sich Mitarbeiter der Zulieferer über Missstände beschweren können, sollen die Unternehmen einrichten. Bei den Lieferanten ihrer Zulieferer müssen sie Verstöße gegen die Menschenrechte und den Umweltschutz jedoch nur verfolgen, wenn sie Anhaltspunkte für solche Vorfälle haben.

„Uns macht das keine Angst“, erklärt Marc Jäschke, Teamleiter Strategischer Einkauf bei der RATIONAL AG. „Denn vieles, was das Lieferkettengesetz verlangt, tun wir ohnehin bereits.“ So hat der Mittelständler, der mit rund 2.200 Mitarbeitern Kochsysteme für Profiküchen herstellt, schon 2012 den „Code of Conduct“ des Bundesverbands Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik unterschrieben. Dieser verpflichtet Unternehmen, Menschenrechte zu achten, gegen Kinder- und Zwangsarbeit vorzugehen und auf den Gesundheits- und Umweltschutz bei ihren Lieferanten zu achten.

„Von diesen verlangen wir, dass auch sie diese Vorgaben einhalten“, ergänzt Jäschke. „Wir wissen natürlich, dass es einen großen Funkschatten gibt und wir nicht jeden Aspekt der Betriebstätigkeit unserer Zulieferer kennen können. Unser Anspruch ist aber, so viel wie möglich von dem zu verstehen, was dort abläuft.“ Deshalb verbringen er und seine Kollegen viel Zeit bei ihren rund 190 Serienlieferanten.

„Außerdem versuchen wir, jedes Jahr bei rund einem Drittel der Zulieferer ein Audit mit wechselnden inhaltlichen Schwerpunkten durchzuführen“, berichtet Jäschke.

„Seit 2019 haben wir zudem ein neues Compliance-Management-System für die Lieferkette entwickelt und es in Gänze 2020 erstmals angewendet.“ Anhand einer Auswertung mehrerer Kriterien würde dabei eine Gesamtbewertung für alle Lieferanten ermittelt. Die drei Lieferanten mit der niedrigsten Bewertung werden dann durch einen externen Partner geprüft, der bei Betriebsbegehungen beim Zulieferer auf Themen wie Korruption, die Wahrung der Menschenrechte, die Bekämpfung von Kinderarbeit, Umweltschutz und Arbeitssicherheit achtet.

Stellt RATIONAL bei diesem Prozess Missstände fest, verlangt der Mittelständler von seinen Lieferanten, diese zu beseitigen. „Tun sie das nicht, behalten wir uns vor, die Geschäftsbeziehung zu beenden“, fasst Jäschke zusammen. Dass es dazu komme, sei aber sehr unwahrscheinlich.

Über all dies berichtet RATIONAL jedes Jahr in einem Nachhaltigkeitsbericht. Auch damit kommt das Unternehmen dem Lieferkettengesetz zuvor. Laut dem vorliegenden Entwurf verlangt dieses von Firmen künftig einmal im Jahr einen Bericht darüber, wie sie ihre Verpflichtungen aus dem Gesetz erfüllen. Mögliche Verstöße soll das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle mit Bußgeldern bis zu 800.000 Euro belegen können bzw. mit zwei Prozent des globalen Umsatzes bei Unternehmen, die mehr als 400 Mio. Euro im Jahr erlösen. Zugleich sollen Nichtregierungsorganisationen und Gewerkschaften stellvertretend für die Betroffenen vor deutschen Gerichten Klage erheben können.

Das Risiko, dass sie dies tun, sei aber gering, schätzt Dr. José Campos Nave, Geschäftsführender Gesellschafter und Fachanwalt für Handels- und Gesellschaftsrecht bei der Kanzlei Rödl & Partner. „Denn Bußgelder fließen an den Staat, nicht in die Kassen der Klageberechtigten.“ Diese trügen aber das finanzielle Risiko eines Prozesses und hätten daher wenig Motivation, diesen anzustrengen. „Das Gesetz ist also ein Tiger ohne Zähne – ein Papiertiger“, verbessert sich der Jurist. „Denn um nachzuweisen, dass sie die Vorgaben einhalten, müssen Unternehmen künftig noch mehr Berichte schreiben.“ Schließlich schaffe Dokumentation Sicherheit, so Campos Nave. Vor allem, wenn Firmen auch noch mit dem Prüfsiegel eines Zertifizierers belegen können, dass sie alles getan haben, um die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen. „Dadurch“, so der Vorsitzende des Zentralverbands Elektrotechnik- und Elektronikindustrie, Wolfgang Weber, „droht aber eine Zertifizierungsbürokratie zu entstehen, die in der Substanz nicht zu Verbesserungen bei der Wahrung der Menschenrechte führt.“

Dennoch wird sich das Lieferkettengesetz auch auf kleinere Betriebe auswirken, kritisiert der VDMA. „Es mag erst bei Unternehmen mit 3.000 beziehungsweise 1.000 Mitarbeitern ansetzen. Aber die vielen Mittelständler sind trotzdem betroffen, weil sie als Zulieferer gegenüber großen Unternehmen für ihre Lieferketten geradestehen müssen“, erklärt VDMA-Hauptgeschäftsführer Thilo Brodtmann.

„Ich plädiere dennoch stark dafür, das Gesetz nicht nur als Belastung, sondern auch als Chance zu sehen“, ergänzt Philipp Mall, Geschäftsführer der auf den Einkauf spezialisierten Unternehmensberatung INVERTO. Denn Unternehmen, die, wie von dem Regierungsentwurf verlangt, Risiken in ihrer Supply-Chain kennen und bewusst managen, könnten in Krisensituationen frühzeitig reagieren. Das ist vielen Unternehmen in der aktuellen Krise klar geworden. „Oft haben ihnen Lieferantenausfälle im Zuge der Coronapandemie die Augen dafür geöffnet, von welchen Vorlieferanten in welchen Ländern sie abhängig sind“, erklärt Mall.

Unternehmen, die ihr Risikomanagement verbessern, erfüllen nicht nur die Vorgaben des Lieferkettengesetzes. Sie erzielen durch nachhaltige Geschäftspraktiken auch ein besseres operatives Ergebnis und steigern ihre Kapitalrendite, bestätigt auch eine Studie der Universität Oxford. Auch das haben viele Unternehmen im Zuge der Coronakrise verstanden. Der Anteil der Betriebe, die Risiken in ihrer Lieferkette erfassen und bewerten, ist 2020 um über 60 % gestiegen. Das zeigt die von Philipp Mall und seinen Kollegen erstellte „Risikomanagement Studie 2021“. Sechs von zehn Organisationen betreiben danach heute ein Risikomanagement, 2019 waren es erst 38 %.

Um Beschaffungsengpässe zu vermeiden, analysieren und bewerten 72 % der Befragten die Leistung ihrer Lieferanten regelmäßig. Zwei von drei schließen mit ihnen langfristige Rahmenverträge ab. Mit beiden Maßnahmen könnten Einkäufer ohne Mehraufwand auch Vorgaben des Lieferkettengesetzes umsetzen. „Wer seinen Lieferanten etwa regelmäßig Fragebögen schickt, um Informationen zur Lieferfähigkeit seiner Partner abzurufen, kann diese um Fragen zum Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz im Betrieb des Zulieferers ergänzen“, erklärt Mall.

Dies allein reiche natürlich nicht. „Deshalb sollten Geschäftsführer möglichst bald mit den Kollegen aus der Compliance und dem Einkauf analysieren, auf welche Schwierigkeiten das Unternehmen bei der Umsetzung des Lieferkettengesetzes stoßen könnte und was die Beschaffung leisten soll, um diese Herausforderungen zu meistern“, empfiehlt Mall.

Wo der Einkauf noch keinen Überblick über die Risiken in seiner Supply-Chain habe, solle er zudem einen Fahrplan der Maßnahmen aufstellen, mit denen er sich diese Transparenz

verschaffen will. Dabei gelte es bei kritischen Vorprodukten wie Metallen oder Elektronikbauteilen nicht nur die direkten Zulieferer in den Blick zu nehmen, sondern zumindest im Groben auch vorgelagerte Lieferantenstrukturen. „Die Experten für die einzelnen Warengruppen sollten sich dabei fragen, welche Vorprodukte in den Teilen und Komponenten enthalten sind, die sie beschaffen, und wo bei deren Gewinnung und Herstellung die Umwelt geschädigt oder Menschenrechte verletzt werden könnten“, ergänzt Mall. Mit diesen Informationen ließen sich auch die eigenen Lieferanten gezielter unter sozialen und ökologischen Gesichtspunkten auswählen und entwickeln.

Das ist ein großer Aufwand – zumal in einer Zeit, in der durch die Coronapandemie viele Unternehmen mit existenziellen Problemen kämpfen. „Doch die Arbeit lohnt sich. Denn in ein oder zwei Jahren könnte in der Europäischen Union ein Rechtsrahmen gelten, der Unternehmen noch viel mehr in die Pflicht nimmt als der Regierungsentwurf für das deutsche Lieferkettengesetz“, gibt Mall zu bedenken.

Mitte März hat das EU-Parlament der Kommission in einem Bericht seine Vorstellungen für ein europäisches Lieferkettengesetz präsentiert. Danach sollen schon Unternehmen mit mehr als 250 Mitarbeitern ihre komplette Lieferkette – nicht nur das erste Glied – analysieren müssen. Außerdem sollen sie bei Verstößen gegen die Menschenrechte Schadensersatz leisten. Auf Grundlage des Berichts könnte die Kommission bis zum Sommer einen Gesetzesvorschlag erarbeiten. Dann hätten Wirtschaftsverbände allen Grund, das Schicksal des deutschen Mittelstands zu beklagen.



➔ **Marc Jäschke**  
Teamleiter  
Strategischer Einkauf  
bei der RATIONAL AG

**Herausgeber und Kontakt**

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel.: +49 8191 3270

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

Dieser Bericht wurde im April 2021 veröffentlicht.