



50 Jahre
RATIONAL
50 Jahre
Innovationen
50 Jahre
Kundennutzen

Brief an die Aktionäre
Geschäftsjahr 2023

Vorwort des Aufsichtsrats

„Die ursprüngliche Geschäftsidee und Unternehmensphilosophie sind nach wie vor stimmig und erfolgreich.“

Walter Kurtz

Vorsitzender des Aufsichtsrats der RATIONAL AG

Sehr geehrte Damen und Herren,

2023 stand für uns ganz im Zeichen unseres 50-jährigen Jubiläums. Seit 1973 haben wir unvergessliche Momente erlebt, sind Zeugen einzigartiger Leistungen geworden und haben bedeutende Meilensteine erreicht. Mit zahlreichen Veranstaltungen und Feierlichkeiten zu unserem „goldenen“ Jubiläum haben wir uns bei allen Partnern für die langjährige Unterstützung bedankt. Rund 10 000 Menschen durften wir unter anderem zu unserem Tag der offenen Tür, zu internationalen Händlererevents und einem beeindruckenden Benefizkonzert begrüßen.

Während wir die Errungenschaften der Vergangenheit feiern, sind wir uns bewusst, dass diese das Ergebnis intensiver Arbeit sind. Bereits im Gründungsjahr zeigte Siegfried Meister eindrucksvoll seine unternehmerische Weitsicht. Als die Ölkrise die Weltwirtschaft lahmlegte, entschloss sich der mutige Ingenieur, sein eigenes Unternehmen zu gründen. Früh stellte er die Weichen für den heutigen Erfolg und konzentrierte sich konsequent darauf, seinen Kunden bei der Lösung ihres Engpasses zu helfen.

Dabei fokussierte er sich von Beginn an auf die Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen Speisen thermisch zubereiten. Und alles stets mit dem Ziel, bei jeder unternehmerischen Entscheidung – möge sie noch so klein sein – diesen Kunden den größtmöglichen Nutzen zu bieten. Hierdurch gelang es RATIONAL, organisch zum unangefochtenen Markt- und Technologieführer zu werden.

Diese strategische Ausrichtung dient uns unverändert als Kompass. Grundvoraussetzung für den nachhaltigen Erfolg ist es, weiterhin nah an unseren Kunden zu sein und die Veränderungen der Herausforderungen unserer Kunden frühzeitig zu erkennen.

Als Unternehmen der Köche und für Köche brauchen wir deshalb im Vertrieb vor allem eines: Köche. Sie verstehen die Anforderungen in den Küchen und sprechen die Sprache unserer Kunden. Bei uns beginnt die Geschäftsbeziehung erst richtig nach dem Verkauf eines unserer Kochsysteme. Bei regelmäßigen Besuchen und Seminaren helfen wir unseren Kunden dabei, noch besser, einfacher und effizienter mit unseren Kochsystemen zu arbeiten. Unseren Kunden das perfekte Werkzeug an die Hand zu geben und dafür zu sorgen, dass sie es bestmöglich einsetzen, ist das, was uns täglich antreibt.

Die starke Fokussierung auf unsere Kernkompetenz ermöglicht es, uns tief mit den Kunden und ihren Herausforderungen zu verbinden. Es zwingt uns aber auch dazu, in unserer Nische stets technologisch führend zu sein. Nur so können wir es schaffen, unseren eigenen Anspruch zu erfüllen und den Kunden den höchstmöglichen Nutzen zu bieten. Dies entscheidet maßgeblich über unseren Erfolg. Deshalb werden wir unsere Kochsysteme und Dienstleistungen auch in Zukunft konsequent weiterentwickeln. Eine klare strategische Ausrichtung und die kontinuierliche Anpassung an sich verändernde Herausforderungen waren die Basis der Erfolgsgeschichte der vergangenen 50 Jahre.

Aktuell stehen unsere Kunden vor neuen Herausforderungen. Der Fachkräftemangel wird hierbei als eine der größten angesehen, dicht gefolgt vom steigenden Effizienzdruck aufgrund stark gestiegener Lebensmittel- und Energiekosten. Nach erfolgreicher Entwicklungsarbeit präsentierten wir im Jahr 2023 weitere Neuentwicklungen am Markt, um unseren Kunden zu helfen, diese Herausforderungen zu meistern. Mit den Neuheiten bei ConnectedCooking und der automatischen Reinigerbevorratung können unsere Kunden in Zukunft noch produktiver und effizienter arbeiten. Zudem setzen sie neue Standards bei der Menüplanung sowie in Sachen Pflege und Reinigung.

Die größte Innovation im Jahr 2023 war nicht weniger als eine weitere Revolution der Gewerbeküche. Die intelligente Kombination von Dampf, Heißluft und Mikrowellen auf allen sechs Einschubebenen eines Gerätes war bisher unvorstellbar. Nach dem Combi-Dämpfer im Jahr 1976 und dem VarioCookingCenter im Jahr 2005 festigen wir somit unsere Stellung als Technologieführer. Die laufende Weiterentwicklung unserer Digitalplattform ConnectedCooking und unser zukünftig lokal für den chinesischen Markt entwickelter Combi-Dämpfer sind weitere Bausteine im RATIONAL-Portfolio, auf die sich unsere Kunden freuen dürfen.

Auch 50 Jahre nach der Gründung unseres Unternehmens führen wir unsere Geschäfte weiterhin ganz im Sinne unseres Gründers und meines Freundes Siegfried Meister. Das hat uns zum Erfolg gebracht und ich bin mir sicher, dass es uns auch zukünftig erfolgreich machen wird.

Für den Aufsichtsrat



Walter Kurtz
Vorsitzender des Aufsichtsrats
der RATIONAL AG

Brief des Vorstands



„Seit 50 Jahren lernen wir von den Köchen weltweit und übersetzen das Gelernte in Lösungen für die gewerbliche Speisenzubereitung. Das ist seit der Unternehmensgründung die Basis unseres Erfolgs.“

Dr. Peter Stadelmann
CEO RATIONAL AG

Sehr geehrte Aktionärinnen und Aktionäre, verehrte Kunden und Geschäftspartner,

erlauben Sie mir, diesen Brief mit einer kurzen Anekdote zu beginnen: Wir befinden uns Mitte der 1980er-Jahre auf einer Gastronomie-Messe in Hamburg. Siegfried Meister gelang es, mit der deutschen Bundeswehr einen potenziellen Großkunden davon zu überzeugen, seinen damals neuartigen Combi-Dämpfern eine Chance zu geben. Doch genau bei dem Testgerät des Kunden gab es Probleme mit dem Heizelement.

Siegfried Meister wollte das unverzüglich repariert haben. Er musste dazu zur Bundeswehr-Versuchsküche nach Glückstadt, um das Bauteil auszutauschen. Die Strecke von 850 km mit dem Auto zu fahren, kam aufgrund der Dringlichkeit nicht infrage. Kurz entschlossen flog Meister, unterstützt von einem Servicemonteur, mit seinem Sportflugzeug an das andere Ende Deutschlands, um den Combi-Dämpfer zu reparieren. Dies war der Beginn einer engen Partnerschaft, die bis heute anhält.

Dieses Engagement steht sinnbildlich für den unermüdlichen Einsatz unseres Firmengründers für seine Kunden. 44 Jahre lang führte Siegfried Meister sein Lebenswerk zum Erfolg und blieb dabei seiner Devise, nach dem höchsten Kundennutzen zu streben, immer treu. Die von ihm vorgelebten Werte sind noch heute, 50 Jahre nach der Gründung, fest in unserer Unternehmenskultur verankert.

50 Jahre RATIONAL – unser Jubiläumsjahr 2023

Zur Kultur von RATIONAL gehört es, gemeinsame Erfolge miteinander zu feiern. Das Jubiläumsjahr bot unzählige Gelegenheiten dazu. Auf zahlreichen Messen haben wir unser Jubiläumsmotto „Wenn es schmeckt, sprechen alle dieselbe Sprache“ aufgenommen und mit modernen visuellen Mitteln vermittelt. Ein besonderes Jubiläumsbuch, das die Geschichte von RATIONAL illustriert und 50 Kundengeschichten enthält, wurde geschrieben. Es war ein begehrtes Geschenk an viele Geschäftspartner und alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Nach 2011 gab es wieder einen Tag der offenen Tür in Landsberg. Rund 7 000 Menschen besuchten unsere Fertigungshallen und erhielten Einblick in ein höchst modernes Unternehmen und Arbeitsumfeld. Selbstverständlich gab es auch zu essen. Im Herbst haben wir dann 800 Geschäftspartner aus aller Welt zu acht Jubiläumsveranstaltungen nach Landsberg eingeladen. Auch diese Gäste waren begeistert. Mit dem klassischen Siegfried-Meister-Konzert am Sonntag, dem 22. Oktober, an dem über 1 700 Besucherinnen und Besucher teilnahmen, und einem kleinen Festakt fand das Jubiläumsjahr einen schönen und würdigen Abschluss.

Nach 50 Jahren immer noch Innovationsführer

Im Herbst 2023 haben wir unseren Geschäftspartnern und der Öffentlichkeit die nächste Revolution der Speisenerwärmung vorgestellt: den iHexagon.

Nach rund zehn Jahren Forschung und Entwicklung ist es uns gelungen, eine neue Produktkategorie zu schaffen: ein Gargerät, das neben Dampf und Heißluft auch Mikrowellen zum Garen nutzt. Seit nunmehr fast 20 Jahren sind wir der einzige Hersteller, der Dampf und Heißluft intelligent kombiniert. Wir nennen das auch gerne autonomes Kochen. Eine zusätzliche Energiequelle hinzuzufügen, war lange sehr schwierig und unlösbar. Nun sind wir in der Lage, Mikrowellen nicht nur als dritte Energiequelle zu nutzen, sondern dies auch intelligent zu tun – auf allen sechs Ebenen eines Tischgeräts. Dies führt bei zahlreichen Speisen zu einer deutlich kürzeren Garzeit. Und das alles unter der Grundbedingung, dass die Speisenqualität nicht darunter leiden darf. Das Kundensegment, das in kurzer Zeit größere Mengen an Speisen in höchster Qualität produzieren muss, wird vom iHexagon begeistert sein. Diese Revolution braucht einen intensiven Austausch mit den potenziellen Kunden, da sie heute das Potenzial dieser Neuheit noch nicht kennen und daher nicht einschätzen können. Die neue Technologie wird zunächst in drei ausgewählten Märkten eingeführt und ist als Tischgerät mit sechs Einschüben lieferbar.

Ebenfalls maßgeschneidert auf eine bestimmte Kundengruppe startete im Jahr 2023 die Entwicklung eines chinesischen Combi-Dämpfers. Um den Anforderungen einer rasch wachsenden Kundengruppe gerecht zu werden, investieren wir hier rund 25 Millionen Euro. Ab Ende 2025 werden diese Kochsysteme, die in China produziert werden, nur in China vermarktet.

Wir haben im Jahr 2000 unseren ersten Combi-Dämpfer mit Selbstreinigungsfunktion eingeführt. 2004 folgte der erste Combi-Dämpfer mit Reiniger- und Pflege tabs, die die im Transport, der Lagerung und in der Verwendung umständlichen Flüssigreinerer ersetzten. Im Herbst 2023 haben wir nun ein Bevorratungssystem für Feststoff-Reiniger und -Pflegemittel für alle Tischgeräte im Markt eingeführt. Damit wird der Küchenbetrieb noch effizienter und unsere Kunden sparen bis zu 50 % an Plastik im Vergleich zu den Tabs.

Nach diesem Feuerwerk an Innovationen haben wir Ende des vergangenen Geschäftsjahres als Bestätigung für unsere Innovationskraft den renommierten Preis „Innovator des Jahres 2024“ erhalten.

Geschäftsjahr 2023

Unsere Umsatzerlöse stiegen vom starken Überseegegeschäft profitierend um 10 % auf 1.126 Mio. Euro. Besonders gut entwickelten sich die Umsatzerlöse im Flächengeschäft in Nordamerika. Erfreuliche Key-Account-Aufträge aus China zeigten zum Ende des Geschäftsjahres eine positive Wirkung. Mit einem EBIT von 277 Mio. Euro gelang es uns, die erfreuliche Umsatzentwicklung auch in Erträge zu überführen. Die EBIT-Marge von 25 % übertraf unsere ursprüngliche Ergebnisschätzung deutlich. Um unsere Aktionäre ebenfalls an unserem Erfolg teilhaben zu lassen, empfehlen Vorstand und Aufsichtsrat, 71 % des Konzernüberschusses als Dividende an unsere Aktionäre auszuschütten. Dies entspricht einer Dividende von 13,50 Euro je Aktie.

Ohne unsere Mitarbeitenden – oder, wie wir sie nennen, „Unternehmer im Unternehmen“ – wären die Erfolge der Vergangenheit nicht möglich gewesen. Als besonderen Dank für die Unterstützung seit 1973 erhielt jeder U.i.U. weltweit eine zusätzliche Prämie in Höhe von 1.973 Euro pro Kopf als Jubiläumsgeschenk. Die ordentliche Gehaltserhöhung betrug rund 5 % und trug dazu bei, die steigenden Lebenshaltungskosten unserer Mitarbeitenden abzufedern.

Über die monetäre Anerkennung hinaus liegen uns die Zufriedenheit, Motivation und Weiterentwicklung unserer U.i.U. sehr am Herzen. Denn nur zufriedene Mitarbeiter können wiederum für zufriedene Kunden sorgen. Aus diesem Grund freut es uns besonders, dass 88 % aller U.i.U. stolz sind, Teil der RATIONAL-Familie zu sein. Die auf Rekordniveau niedrige Fluktuationsquote macht uns stolz und zeigt uns, dass unsere Mitarbeitenden gerne bei RATIONAL arbeiten.

In den Überseemärkten sind der großen Mehrheit unserer potenziellen Kunden die Vorteile unserer Technologien bislang nicht bekannt. Die Menschen in den Groß- und Gewerbeküchen dort kochen mit traditionellen Kochgeräten wie Heißluftöfen, Dämpfern, Herden und Pfannen, Fritteusen oder Woks. Dies sind unsere größten Wettbewerber. Selbst im 51. Jahr unseres Bestehens und 48 Jahre nach der Erfindung des Combi-Dämpfers nutzen aktuell nur 25 % der adressierbaren Kunden einen Combi-Dämpfer; beim iVario sind es unseren Berechnungen zufolge sogar nur rund 5 %. Der Hauptgrund für die relativ langsame Marktdurchdringung liegt darin, dass kommerzielles Küchenequipment in der Regel für sehr lange Zeiträume angeschafft und betrieben wird.

Unsere wichtigste Aufgabe besteht somit darin, Kunden zu besuchen und zu einer Produktvorführung einzuladen. So können wir ihnen die Vorteile unserer Kochsysteme persönlich nahebringen und von ihnen lernen. Im Jahr 2023 haben wir weltweit über 270 000 Kunden besucht. Um diese Zahl weiter zu steigern, werden wir auch 2024 unsere Vertriebsmannschaften stärken.

Ausblick 2024: Fortsetzung des langfristigen Wachstumstrends erwartet

Unser Geschäftsmodell fußt auf dem menschlichen Grundbedürfnis Essen. Zudem sind wir weltweit tätig. Starke Märkte kompensieren einzelne Märkte, die sich vorübergehend schwächer entwickeln. Dies macht uns auch in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten weniger zyklisch. Führende Volkswirte schätzen das globale Wirtschaftswachstum im Jahr 2024 als geringer als im langjährigen Durchschnitt ein. Insbesondere für Europa sind die Prognosen zurückhaltend.

Wir rechnen damit, unseren langfristigen Wachstumstrend auch 2024 fortzusetzen. Dies bedeutet, dass die Umsatzerlöse im mittleren bis hohen einstelligen Prozentbereich wachsen werden. Durch strategische Investitionen und gezielte Maßnahmen im Vertrieb erwarten wir leicht überproportional steigende operative Kosten. Da die Rohstoff- und Logistikpreise positiv wirken, dürfte das EBIT dennoch proportional zum Umsatz wachsen. In Summe hat dies eine ähnlich hohe EBIT-Marge wie im Jahr 2023 zur Folge.

Im Namen des gesamten Vorstands bedanke ich mich bei allen Kunden und Geschäftspartnern, U.i.U. und Aktionären für die Unterstützung. Wir freuen uns, gemeinsam die Zukunft unseres Unternehmens zu gestalten.

Mit besten Grüßen



Dr. Peter Stadelmann
CEO RATIONAL AG