

50 Jahre
RATIONAL
50 Jahre
Innovationen
50 Jahre
Kundennutzen

50 Jahre RATIONAL

50 Jahre Innovationen

50 Jahre Kundennutzen

Thermische Speisenzubereitung mit RATIONAL

Mit einem Marktanteil von rund 50 % ist RATIONAL der weltweite Markt- und Technologieführer bei innovativen Lösungen zur thermischen Speisenzubereitung in den Profiküchen der Welt. Ein wichtiger Erfolgsbaustein ist die kompromisslose Orientierung am Kundennutzen. Das oberste Unternehmensziel ist: „Wir bieten den Menschen, die in den Profiküchen der Welt Speisen thermisch zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen.“

Hauptprodukt ist der iCombi Pro, ein Combi-Dämpfer mit intelligenten Garprozessen. Wärme wird durch Dampf und Heißluft übertragen. Die Software steuert den Garprozess selbstständig, bis das Wunschergebnis erreicht ist. Der iCombi Pro ersetzt herkömmliche Gargeräte wie Grill, Herd oder Backofen. Als ergänzendes Produkt bietet RATIONAL den iVario an. Dieser kocht mit Kontakthitze oder in Flüssigkeit und kann weitere traditionelle Gargeräte wie Fritteusen, Kessel oder Kippbratpfannen ersetzen.

Neben unseren leistungsstarken und qualitativ hochwertigen Produktgruppen iCombi und iVario bieten wir für die Dauer der gesamten Geschäftsbeziehung ein umfassendes Dienstleistungsangebot, das unsere Kunden in die Lage versetzt, ihre Kochsysteme jederzeit auf beste Weise zu nutzen. Mit unserer ConnectedCooking-Onlineplattform für Profiköche stellen wir unseren Kunden eine cloudbasierte Vernetzungslösung zur Verfügung. Damit können sie ihre Geräte vernetzen, aus der Ferne überwachen, fernsteuern, updaten und Garprogramme übertragen. Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden weitere kostenpflichtige digitale Anwendungen für die Optimierung ihrer Küchenprozesse. Rund 70 % der Umsätze erzielen wir mit unseren multifunktionalen Kochsystemen, den Rest mit Zubehör, Pflegeprodukten, Ersatzteilen und Dienstleistungen.

Unsere Produkte sind ideal für jeden Betrieb geeignet, in dem pro Mahlzeit mindestens 20 warme Gerichte zubereitet werden, bis hin zu Großbetrieben mit mehreren Tausend Essen pro Tag. Unsere Kundenbasis reicht von Restaurants und Hotels über die Gemeinschaftsverpflegung, wie Betriebskantinen, Krankenhäuser, Schulen, Universitäten, Militär, Gefängnisse und Seniorenheime, bis hin zu Quick-Service-Restaurants, Caterern, Supermärkten, Back- und Snackshops, Metzgereien, Tankstellen und Lieferdiensten inklusive sogenannter „Ghost Kitchens“.

Nach unserer Einschätzung liegt das weltweite Marktpotenzial bei rund 4,8 Millionen Kunden, von denen aktuell rund 25 % mit Combi-Dämpfern kochen. Die große Mehrheit verwendet noch herkömmliche Garttechnologie. Da der iCombi dank seiner Kochintelligenz nicht nur traditionelle Garttechnologie, sondern auch ursprüngliche Combi-Dämpfer ersetzen kann, sehen wir zusätzliches Marktpotenzial. Mit rund 1,6 Millionen potenziellen Kunden schätzen wir aktuell das Gesamtpotenzial für den iVario niedriger ein. Da er

erst seit wenigen Jahren auf dem Markt ist, ist der Grad der Marktdurchdringung noch sehr niedrig. Die Möglichkeiten für den iVario sind deshalb aus unserer Sicht ebenfalls hoch. Das große freie Marktpotenzial ermöglicht es uns, über tiefere Marktdurchdringung und steigenden Ersatzbedarf zu wachsen.

Die Herausforderungen der vergangenen Jahre haben unser Unternehmen und insbesondere unsere Kunden dauerhaft beeinflusst. Wir sehen beschleunigte Verschiebungen innerhalb unserer Kundengruppen (Gemeinschaftsverpflegung, Restaurants mit oder ohne Service, Einzelhandel). Heute profitieren wir davon, dass wir bereits vor vielen Jahren unser Geschäft auf unterschiedlichste Kundengruppen ausgelegt haben und jetzt bestens dafür vorbereitet sind.

Das Marktpotenzial sehen wir als hoch an. Die Anzahl der Gerichte, die weltweit täglich zubereitet werden müssen, wächst weiterhin. Die Orte, an denen sie zubereitet werden, ändern sich. Viele Megatrends gelten unverändert. Das Bevölkerungswachstum, die Urbanisierung und der steigende Wohlstand in einigen Schwellenländern halten ungebrochen an. Die Handelsgastronomie, das Liefergeschäft und die sogenannten „Ghost Kitchens“ haben in den vergangenen Jahren einen Zuwachs verzeichnet.

Es ist Teil unserer Unternehmensphilosophie, diese Potenziale organisch zu erschließen. Bei der Erschließung neuer Märkte nehmen wir häufig eine Pionierrolle ein. Daraus resultiert eine steigende Markenbekanntheit. Dies trägt nachhaltig dazu bei, die Weltmarktführerschaft zu festigen und auszubauen. Über eigene Vertriebsgesellschaften und -partner sind wir in mehr als 120 Ländern vertreten.

Ein wesentliches Fundament unseres Unternehmenserfolgs ist der Fokus auf die Profiküche – und in der Küche auf deren Herzstück, das Kochen. Dank dieser Spezialisierung können wir unseren Kunden immer bessere Lösungen anbieten und ihren Nutzen kontinuierlich erhöhen. Unsere Produkte setzen Maßstäbe bei Garintelligenz, Garqualität, Bedienerfreundlichkeit, Ressourceneffizienz und Vernetzungsmöglichkeiten. Sie können praktisch alle Kochprozesse abbilden: Grillen, Dämpfen, Gratieren, Backen, Gären, Braten, Schmoren, Simmern, Dünsten, Pochieren, Blanchieren, Niedertemperaturgaren, Frittieren und noch vieles mehr. Damit ersetzen sie nahezu alle traditionellen Gargeräte in der Profiküche und überzeugen immer mehr Kunden weltweit.

Der Combi-Dämpfer von RATIONAL wird mittlerweile als eines der wichtigsten Gargeräte in der Profiküche gesehen. Wir werden als innovativer Lösungsanbieter mit qualitativ hochwertigen und zuverlässigen Produkten sowie höchster Servicequalität wahrgenommen. Gemäß unserer Philosophie genießt die Kundenzufriedenheit einen besonders hohen Stellenwert bei RATIONAL. Deshalb sind wir stolz, dass unsere Kundenzufriedenheitsumfrage regelmäßig sehr gute Ergebnisse liefert. Mit einem aktuellen Net-Promoter-Score von 64 verzeichnen wir eine Kundenzufriedenheit, die deutlich über dem Industrie- und Branchenvergleich liegt. Dieses Ergebnis unterstreicht einmal mehr unsere deutlich führende Marktposition.

Unsere Kunden sind hochzufrieden und loyal. RATIONAL-Kochsysteme helfen dabei, die sich verschärfende Personalknappheit, den höheren Effizienzdruck und strengere Hygienevorschriften zu bewältigen. Zudem unterstützen wir durch unsere energieeffizienten Kochsysteme unsere Kunden dabei, den hohen Energie- und Lebensmittelpreisen entgegenzutreten.

Um ganz nach unserer Philosophie allen unseren Kunden den größtmöglichen Nutzen zu bieten, entwickeln wir uns als Unternehmen ständig weiter. Erstmals ist es uns mit einer neuen Produktkategorie gelungen, gleichzeitig Dampf, Heißluft und Mikrowelle auf allen Ebenen eines Geräts mit sechs Einschüben zu kombinieren. Der iHexagon wurde im Frühjahr 2024 in ausgewählten Märkten eingeführt. Ab 2025 werden wir zudem einen Combi-Dämpfer anbieten, den wir speziell für preisbewusste Endkunden im chinesischen Markt entwickeln.

Ein weiterer wichtiger Erfolgsbaustein ist das Prinzip des „Unternehmers im Unternehmen“ (U.i.U.®). Der U.i.U. arbeitet in seinem Bereich wie ein Unternehmer, trifft selbstständig die notwendigen Entscheidungen und übernimmt dafür die Verantwortung. Dabei hat der U.i.U. den Kundennutzen immer im Fokus. Auch in herausfordernden Situationen haben sich unsere U.i.U. sehr gut auf die sich ändernden

Rahmenbedingungen eingestellt und alles getan, um unseren Kunden in bester Weise zu helfen. Ende 2023 hatten wir rund 2 550 Beschäftigte, davon über die Hälfte in Deutschland.

Ein Ergebnis der hohen Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit ist die positive finanzielle Performance. Unsere außerordentlich gesunde Bilanz und gute Liquiditätssituation helfen uns, dass wir uns auch in Krisen gut um unsere Kunden, Innovationen, Geschäftspartner und Mitarbeiter kümmern können. Unsere Unabhängigkeit, Ausdauer und der Handlungsspielraum verschaffen uns einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil und sind das Spiegelbild unserer hohen Leistungsbereitschaft. Wir halten Wachstumsraten im hohen einstelligen Prozentbereich bei EBIT-Margen von rund 25 % sowie eine Eigenkapitalquote von mehr als 70 % und eine Ausschüttungsquote von rund 70 % des Konzernjahresüberschusses für dauerhaft erreichbar.

Unser Produktportfolio

Die gesamte Produktpalette muss sich an einem Ziel messen lassen: **Nutzt sie unseren Kunden?**



Der iCombi®
Der Wow-Effekt.

Die beiden Combi-Dämpfer iCombi Pro und iCombi Classic sind erfolgreich im Markt etabliert. Der iCombi Pro ist der intelligente Combi-Dämpfer mit der größten integrierten Kochexpertise auf dem Markt. Ihn zeichnen vor allem Benutzerfreundlichkeit, sichere Küchenabläufe sowie sichere Wunschergebnisse aus. Damit ist dieser Combi-Dämpfer für jeden Anwender geeignet. Der iCombi Classic hingegen ist ein manueller Combi-Dämpfer für den ausgebildeten Koch. Trotzdem steht auch er – wie der iCombi Pro – für herausragende Speisenqualität, Zeitersparnis und eine solide Investitionssicherheit bei hohen Hygienestandards. Beide Combi-Dämpfer werden am Hauptsitz in Landsberg am Lech produziert und weltweit vermarktet.



Der iVario®
The Game Changer.

Der iVario ist ein multifunktionales Kochsystem, das es als Ein- oder Zwei-Tiegel-Geräte gibt. Die beiden Ein-Tiegel-Geräte lösen in der Produktion, z. B. in der Gemeinschaftsverpflegung, Kipper, Kessel und Druckgargerät ab. Die beiden Zwei-Tiegel-Geräte lösen in der Produktion und im Service, z. B. im Restaurant, Herd, Topf, Pfanne, Druckgarer und Bain-Marie ab. Dank des patentierten Heizsystems iVarioBoost ist ein iVario ca. 4-mal so schnell und spart bis zu 40 % an Energie im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie. So können unsere Kunden Arbeitszeit, Platz sowie Geräte sparen und trotzdem beste Speisenqualität anbieten.



Der iHexagon®
Business auf der Überholspur.

Der iHexagon ist der Spezialist für höchste Speisenqualität in kürzester Zeit. Dazu stimmt er Heißluft, Dampf und Mikrowelle intelligent aufeinander ab und schafft es als einziger im Markt, die drei Energieformen über alle Einschübe im Garraum gleichmäßig zu verteilen. Dank der lückenlosen Überwachung und permanenten Unterstützung durch die eingebaute Kochintelligenz ist kein Eingreifen von außen notwendig. Diese neue Produktkategorie richtet sich an alle, die Qualität und Schnelligkeit in ihrer DNA haben.



ConnectedCooking
Ihre Küche kann mehr.

ConnectedCooking ermöglicht den digitalen Zugriff auf RATIONAL-Kochsysteme und -Services. Zum Geräte-Management gehören Software-Update, Geräte-Dashboard und MyDisplay-Konfigurator. Das Hygiene-Management umfasst HACCP-Dokumentation sowie Reinigungs- und Pflegezustand. Und mit dem Rezept-Management können Anwender Rezepte erstellen und Garprogramme auf die Kochsysteme übertragen. So ist in der Profiküche alles unter Kontrolle, sind die Arbeitsabläufe vereinfacht und es kann Zeit und Geld gespart werden.

Wichtige Finanzkennzahlen

in Mio. EUR	2023	2022	Veränderung absolut	Veränderung in %
Umsatz nach Regionen				
Deutschland	122,2	125,5	-3,3	-3
Europa (ohne Deutschland)	460,6	439,0	+21,6	+5
Nordamerika	261,6	221,4	+40,2	+18
Lateinamerika	68,1	57,6	+10,5	+18
Asien	156,2	126,0	+30,2	+24
Übrige Welt	57,2	52,9	+4,3	+8
Auslandsanteil (in %)	89	88	+1	-
Umsatz nach Produktgruppe				
iCombi	1.007,7	894,6	+113,1	+13
iVario	118,1	127,7	-9,6	-8
Umsatz und Ergebnis				
Umsatzerlöse	1.125,8	1.022,3	+103,5	+10
Umsatzkosten	487,2	457,3	+29,9	+7
Bruttoergebnis vom Umsatz	638,6	565,1	+73,5	+13
in % der Umsatzerlöse	56,7	55,3	+1,4	-
Vertriebs- und Servicekosten	254,3	236,6	+17,7	+8
Forschungs- und Entwicklungskosten	52,6	44,8	+7,8	+18
Allgemeine Verwaltungskosten	52,0	47,0	+5,0	+11
Ergebnis vor Finanzergebnis und Steuern (EBIT)	277,0	237,5	+39,5	+17
in % der Umsatzerlöse	24,6	23,2	+1,4	-
Ergebnis nach Steuern	215,8	185,7	+30,1	+16
Return on Capital Employed (ROCE)	38,9	36,8	+2,1	-
Bilanz				
Bilanzsumme	966,8	899,2	+67,6	+8
Eigenkapital	738,6	676,2	+62,4	+9
Eigenkapitalquote in %	76,4	75,2	+1,2	-
Cashflow				
Cashflow aus laufender Geschäftstätigkeit	258,3	160,6	+97,7	+61
Zahlungswirksame Investitionen	34,6	37,2	-2,6	-7
Freier Cashflow ¹	223,7	123,4	+100,3	+81
Mitarbeiter				
Mitarbeiter zum 31.12.	2.554	2.401	+153	+6
Mitarbeiter (Jahresdurchschnitt)	2.504	2.351	+153	+7
Kennzahlen zur RATIONAL-Aktie				
Gewinn je Aktie (in EUR)	18,98	16,33	+2,65	+16
Aktienkurs zum Geschäftsjahresende ² (in EUR)	699,50	555,00	+144,50	+26
Marktkapitalisierung ^{2,3}	7.953	6.310	+1.643	+26

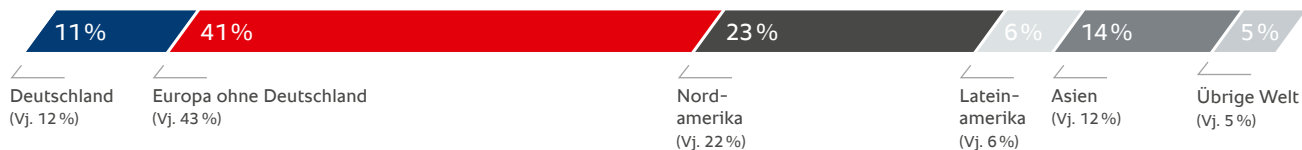
1 Cashflow aus laufender Geschäftstätigkeit abzüglich Investitionen

2 Xetra

3 Zum Bilanzstichtag

Globale Präsenz

Umsatz nach Regionen 2023



Wichtige Daten zur RATIONAL-Aktie

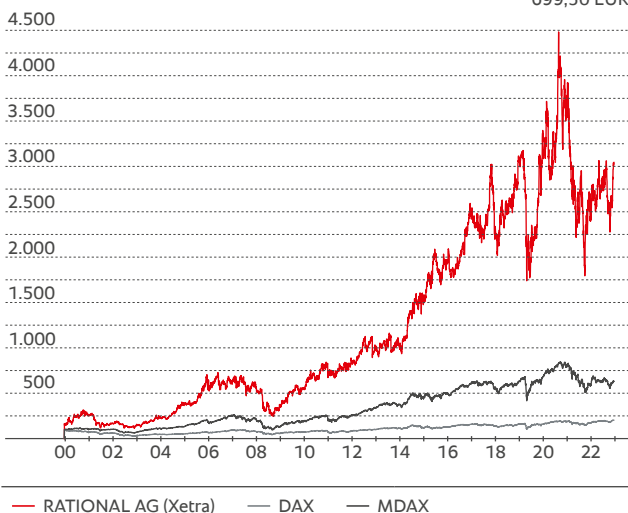
Kennzahlen

		2023	2022
Höchstkurs der letzten 12 Monate ²	EUR	704,00	896,00
Tiefstkurs der letzten 12 Monate ²	EUR	523,00	412,40
Jahresendkurs ²	EUR	699,50	555,00
Marktkapitalisierung ^{1,2}	Mio. EUR	7.953	6.310
Dividendenrendite ³	%	1,9	1,1
Beta-Faktor (1 Jahr) zum 30.12. ⁴		0,8	0,9
Umsatz je Aktie	EUR	99,02	89,92
Kurs-Umsatz-Verhältnis ^{1,3}		7,1	6,2
Ergebnis je Aktie	EUR	18,98	16,33
Kurs-Gewinn-Verhältnis ^{1,3}		36,9	34,0
Cashflow je Aktie	EUR	22,72	14,13
Kurs-Cashflow-Verhältnis ^{1,3}		30,8	39,3

1 Zum Bilanzstichtag 2 Xetra 3 In Relation zum Jahresendkurs
4 In Relation zum MDAX

Kursverlauf der RATIONAL-Aktie seit dem Börsengang im Jahr 2000

Index (Emissionskurs 23,00 EUR = 100); in %
Jahresendkurs 2023
699,50 EUR



Basisdaten der RATIONAL-Aktie

Anzahl der zugelassenen Aktien ⁵	11.370.000
Aktionärsstruktur	Festbesitz 55,2%, Streubesitz 44,8%
ISIN	DE0007010803
WKN (Wertpapierkennnummer)	701 080
Börsenkürzel	RAA

⁵ Stand: 6. März 2024

Finanzkalender 2024

Finanzzahlen Geschäftsjahr 2023 und Bilanzpressekonferenz zum Geschäftsjahr 2023	München	27.03.24
Finanzzahlen Q1 2024	Virtuell	02.05.24
Hauptversammlung 2024	Augsburg	08.05.24
Finanzzahlen Halbjahr 2024	Virtuell	06.08.24
Finanzzahlen 9 Monate 2024	Virtuell	07.11.24
RATIONAL-Kapitalmarkttag 2024	Landsberg am Lech	28.11.24

Vorstand

Dr. Peter Stadelmann, CEO

Dr. Martin Hermann, CTO

Markus Paschmann, CSMO

Jörg Walter, CFO

Peter Wiedemann, COO

Aufsichtsrat

Walter Kurtz, Vorsitzender

Dr. Hans Maerz, Stellvertreter

Dr. Gerd Lintz

Werner Schwind

Erich Baumgärtner

Dr.-Ing. Georg Sick

Dr. Johannes Würbser

Ansprechpartner

Dr. Peter Stadelmann

Vorstandsvorsitzender

Tel. +49 8191 327 3309

ir@rational-online.com

Stefan Arnold

Leiter Investor Relations

Tel. +49 8191 327 2209

ir@rational-online.com

10-Jahres-Übersicht

Kennzahlen

Ertragslage		2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Umsatzerlöse Konzern	Mio. EUR	1.126	1.022	780	650	844	778	702	613	564	497
Auslandsanteil Umsatzerlöse	%	89	88	87	87	88	88	87	87	87	87
Umsatzerlöse Combi-Dämpfer	Mio. EUR	1.008	895	698	581	769	712	646	567	529	467
Umsatzerlöse Vario	Mio. EUR	118	128	81	69	75	66	58	47	39	33
Bruttoergebnis vom Umsatz ¹	Mio. EUR	639	565	429	360	498	457	421	379	349	304
in % der Umsatzerlöse		57	55	55	55	59	59	60	62	62	61
Ergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen (EBITDA)	Mio. EUR	310	268	190	136	248	219	199	176	169	154
in % der Umsatzerlöse		28	26	24	21	29	28	28	29	30	31
Ergebnis vor Finanzergebnis und Steuern (EBIT)	Mio. EUR	277	238	160	107	223	205	188	167	160	145
in % der Umsatzerlöse		25	23	21	16	26	26	27	27	28	29
Ergebnis nach Steuern	Mio. EUR	216	186	124	80	172	157	143	127	122	110
in % der Umsatzerlöse		19	18	16	12	20	20	20	21	22	22
Ergebnis je Aktie (unverwässert)	EUR	18,98	16,33	10,88	7,04	15,09	13,84	12,58	11,18	10,71	9,68
Eigenkapitalrentabilität (nach Steuern) ²	%	30	29	22	15	35	36	35	34	37	38
Return on Capital Employed (ROCE) ³	%	39	37	28	20	44	45	43	41	44	45
Vermögenslage											
Bilanzsumme	Mio. EUR	967	899	784	671	699	604	571	540	483	423
Eigenkapital	Mio. EUR	739	676	603	535	517	456	425	397	356	311
Eigenkapitalquote	%	76	75	77	80	74	75	74	74	74	73
Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	Mio. EUR	0	1	2	5	10	12	14	28	28	33
Liquide Mittel	Mio. EUR	138	208	254	256	231	192	267	278	267	225
Nettofinanzposition ⁴	Mio. EUR	138	207	252	251	222	180	253	250	239	193
Anlagevermögen	Mio. EUR	244	222	208	203	191	152	127	102	79	69
Investitionen in das Anlagevermögen	Mio. EUR	35	37	26	31	40	40	43	25	19	17
Working Capital ⁵	Mio. EUR	243	241	170	152	161	150	118	108	99	93
in % der Umsatzerlöse		22	24	22	23	19	19	17	18	17	19
Cashflow/Investitionen											
Cashflow aus laufender Geschäftstätigkeit	Mio. EUR	258	161	172	93	199	144	146	130	143	112
Cashflow aus Investitionstätigkeit	Mio. EUR	-162	-82	-84	38	-55	-56	77	-97	-11	-39
Cashflow aus Finanzierungstätigkeit	Mio. EUR	-166	-125	-66	-79	-119	-128	-128	-87	-83	-71
Mitarbeiter											
Anzahl Mitarbeiter zum Geschäftsjahresende		2.554	2.401	2.248	2.180	2.258	2.113	1.884	1.713	1.530	1.424
Aktien											
Aktienkurs zum Geschäftsjahresende ⁶	EUR	699,50	555,00	900,40	761,50	717,00	496,00	537,20	424,00	419,90	259,75
Marktkapitalisierung zum Geschäftsjahresende	Mio. EUR	7.953	6.310	10.238	8.658	8.152	5.640	6.108	4.821	4.774	2.953
Ausschüttung ⁷	Mio. EUR	153	153	114	55	65	108	125	114	85	77
Dividende je Aktie ⁷	EUR	13,50	11,00	7,50	4,80	5,70	9,50	8,80	8,00	7,50	6,80
Sonderdividende je Aktie ⁷	EUR	-	2,50	2,50	-	-	-	2,20	2,00	-	-

1 Seit 2018 Ausweis von Kosten in Zusammenhang mit der Aufstellung und Installation von Geräten in Umsatzkosten, 2017 wurde entsprechend angepasst, bis 2016 in Vertriebs- und Servicekosten

2 Ergebnis nach Steuern im Verhältnis zum durchschnittlichen Eigenkapital des jeweiligen Geschäftsjahres

3 ROCE = EBIT / (Ø Eigenkapital + Ø verzinsliches Fremdkapital + Ø Pensionsrückstellungen)

4 Liquide Mittel abzüglich Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten

5 Summe der Vorräte und Forderungen aus Lieferungen und Leistungen abzüglich Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und erhaltenen Anzahlungen

6 Xetra

7 Ausschüttung jeweils im Folgejahr, Dividende 2023 vorbehaltlich der Zustimmung durch die Hauptversammlung 2024