

50 Jahre Kombidämpfer.

50 Jahre
Weltmarktführer
für professionelle
Kochsysteme.

Brief an die Aktionäre
Geschäftsjahr 2025

Vorwort des Aufsichtsrats

„Die Erfindung des Kombidämpfers durch Siegfried Meister vor 50 Jahren war die größte Revolution in der gewerblichen Speisenzubereitung. Er hat das Garen in gewerblichen Küchen grundlegend verändert. In Europa ist der Kombidämpfer bereits heute das wichtigste Gerät in der Profiküche. Das wird er auch in den Überseeregionen werden.“

Walter Kurtz

Vorsitzender des Aufsichtsrats der RATIONAL AG

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

1976 erblickte der erste Kombidämpfer das Licht der Welt. Wir sind glücklich und stolz, heute auf seine 50-jährige Erfolgsgeschichte zurückzublicken. Inspiriert durch die Zubereitung einer Gans in der Küche seiner Mutter, stellte sich Siegfried Meister die Frage: Wie kann man das regelmäßige Übergießen der Gans mit Bratensaft technisch lösen? Die aus heutiger Sicht einfach erscheinende Lösung war, einen Backofen mit einem Dämpfer zu kombinieren. Das Ergebnis war der erste Kombidämpfer der Welt, der RATIONAL CD 101.

Was 1976 mit dem Modell CD 101 begann, war mehr als eine reine Produktinnovation – es war der Start einer Revolution in der Profiküche. Die Idee, heiße Luft und Dampf in einem Gerät zusammenzubringen, hat die Art und Weise, wie in gewerblichen Küchen gekocht wird, grundlegend verändert. Und sie war der Ausgangspunkt für unsere engpasskonzentrierte Strategie: konsequente Spezialisierung auf thermische Speisenzubereitung und kompromisslose Konzentration auf die Profiküche. Während sich andere Unternehmen diversifizierten, haben wir uns bewusst entschieden, den größten Kundennutzen in einem engen Segment zu schaffen. Diese Fokussierung ist bis heute der Kern unseres Erfolgs. So wurde aus der technischen und kochologischen Kompetenz, der Zielstrebigkeit und dem unermüdlichen Willen von Siegfried Meister und vielen U.i.U. ein Weltmarktführer, dessen oberstes Ziel ist, seinen Kunden höchsten Nutzen zu stiften und höchste Zufriedenheit zu erreichen.

Die Geschichte der RATIONAL AG ist eine Geschichte der Kontinuität der Unternehmensausrichtung und der regelmäßigen Innovation unserer Kochsysteme und Dienstleistungen – immer orientiert an den Bedürfnissen unserer Kunden. Nach dem CD 101 folgten weitere Meilensteine. Als RATIONAL mit dem SelfCookingCenter am 1. April 2004 das erste selbstständig kochende Kochsystem präsentierte, hielten viele dies für einen Aprilscherz. Aber es war erneut der Beginn einer neuen Ära, der des autonomen Kochens. Dreißig Jahre RATIONAL-Kochexpertise übersetzt in Softwarecode ermöglichen es seitdem auch Nichtköchen, mit unseren Kochsystemen Speisen in höchster Qualität zuzubereiten – jederzeit wiederholbar.

Was 1976 der CD 101 und 2004 das SelfCookingCenter war, war zuletzt im Jahr 2024 der iHexagon. Mit ihm ist es uns als erstem Unternehmen der Welt gelungen, die zwei etablierten Kochsysteme – Kombidämpfer und Mikrowelle – zu einer neuen Produktkategorie zu vereinen. Die intelligente Kombination von Heißluft, Dampf und Mikrowelle verkürzt Garzeiten um rund 30 %, ohne Kompromisse bei Qualität und Volumen – ein Quantensprung für Küchen, die Geschwindigkeit und Perfektion vereinen müssen.

Was all diese Innovationen verbindet, ist unser Leitstern: der Kundennutzen. Die engpasskonzentrierte Strategie lehrt uns, dass nachhaltiger Erfolg nicht aus Gewinnmaximierung entsteht, sondern aus der qualitativ hochwertigen Lösung des größten Engpasses beim Kunden. Das bedeutet für die gewerbliche Küche: Produktionsprozesse vereinfachen, Garqualität sichern, Ressourcen schonen und die Arbeit der Köche erleichtern. Aus dieser Haltung resultiert unsere Marktführerschaft mit einem Weltmarktanteil von rund 50 %. Und eine Kundenzufriedenheit, die ihresgleichen sucht, die auf verlässlichen und robusten Kochsystemen beruht.

Nach 25 Jahren am Aktienmarkt zeigt sich die Stärke dieses Ansatzes auch in unseren Finanzkennzahlen. Während viele Unternehmen kurzfristigen Trends folgten, waren wir beständig – und wurden dafür belohnt. Unsere Aktionäre erzielten seit dem Börsengang durchschnittliche Renditen von knapp 17 % pro Jahr. Dabei sind wir unserem Unternehmenszweck treu geblieben: Menschen in Profiküchen das beste Werkzeug zum Kochen zu bieten.

Mit Blick auf die Zukunft bleibt unsere Strategie unverändert: Spezialisierung, Innovation und Kundennutzen. Wir werden weiterhin alles daransetzen, die Herausforderungen unserer Kunden zu verstehen und mit Lösungen zu beantworten, die Maßstäbe setzen – so wie vor 50 Jahren mit dem CD 101 und heute mit dem iHexagon.

Im Namen des gesamten Aufsichtsrats danke ich Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung. Lassen Sie uns gemeinsam dafür sorgen, dass RATIONAL auch in den nächsten 50 Jahren das Synonym für Qualität, Effizienz und Kundennutzen bleibt.

Für den Aufsichtsrat



Walter Kurtz
Vorsitzender des Aufsichtsrats
der RATIONAL AG

Brief des Vorstands



„Der iHexagon ist heute, was der erste Kombidämpfer vor 50 Jahren und die RATIONAL-Garintelligenz 2004 waren: eine Revolution in der Profiküche, die das Arbeiten dort tiefgreifend optimiert. Durch das Zusammenspiel von drei Energiequellen kann er Speisen schneller in höchster Qualität kochen – ein entscheidender Vorteil in Zeiten von Fachkräftemangel und Kostendruck.“

Dr. Peter Stadelmann
CEO RATIONAL AG

Sehr geehrte Aktionärinnen und Aktionäre, verehrte Kunden und Geschäftspartner,

wenn Sie etwas feiern, wird das in den meisten Fällen mit Essen (und Trinken) zu tun haben. Wenn Sie nicht zu Hause feiern, dann wird jemand für Sie gekocht haben. Diese Menschen sind unsere Kunden. Sie arbeiten in Küchen, die wir gewerbliche Küchen nennen. Kochen dient hier nicht wie zu Hause der Selbstversorgung, sondern ist ein Produktionsprozess. Unsere Kunden arbeiten, produzieren Essen in Restaurants und Hotels, wo wir alle feiern, aber auch in Betriebskantinen, Mensen, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Kasernen, Raststätten, Tankstellen, Supermärkten, auf Flughäfen oder Schiffen.

Wir feiern 2026 auch. Seit 50 Jahren helfen wir Menschen in gewerblichen Küchen mit unseren Kombidämpfern. 1976 hatte unser Gründer Siegfried Meister eine geniale Idee. Er erfand und baute ein Gerät, das die damals schon bekannten und gebräuchlichen Garmethoden, trockene Hitze (Heißluft) und feuchte Hitze (Dampf), vereinte. Der erste Kombidämpfer, der RATIONAL CD 101, konnte entweder nur in Heißluft, nur in Dampf oder in beiden Gararten gleichzeitig betrieben werden. Dadurch wurde die Speisenerwärmung in vielerlei Hinsicht besser: einfacher, effizienter, schneller, gesünder, sicherer, günstiger, nachhaltiger. Und das alles, ohne die Qualität der Speisen zu beeinträchtigen – im Gegenteil!

Seit 1976 haben wir über 1,5 Millionen Kombidämpfer gebaut. Wir schätzen, dass heute weltweit rund 900 000 RATIONAL-Kombidämpfer unterschiedlichsten Alters in Betrieb sind. Immer wieder entdecken wir Kunden, die jeden Tag Geräte verwenden, die über 30 Jahre alt sind.

Nach 50 Jahren, in denen wir konsequent und systematisch die Kunden besucht, sie über die Möglichkeiten eines Kombidämpfers informiert und ihnen die Vorteile, die sie dadurch erhalten, vorgeführt haben, nutzen erst 25 % der Küchen, die wir adressieren können, überhaupt einen Kombidämpfer! Das zeigt, dass unsere Industrie zu denjenigen gehört, die sich nur langsam wandeln. Groß- und Gewerbeküchen werden nur in größeren Abständen, das sind Dekaden, erneuert. Und die Gerätschaften sind in der Regel langlebig. Das Gute daran ist, dass wir noch sehr viel Arbeit vor uns haben, um die 75 % der Kunden, die noch überhaupt keinen Kombidämpfer verwenden, zu überzeugen.

Wenn wir in der Kombidämpfer-Historie weitergehen, ist das Jahr 2004 als weiterer Meilenstein zu erwähnen. Damals haben wir das SelfCookingCenter erfunden, entwickelt und eingeführt. Die prinzipielle Funktionsweise war unverändert. Und seit der Erfindung des CD 101 im Jahr 1976 waren zwischenzeitlich unter anderem eine bessere Klimasteuerung und eine automatische Reinigung als weitere Innovationen erfunden und eingeführt worden.

Das SelfCookingCenter aber war ein ähnlicher Durchbruch wie der CD 101 im Jahr 1976. Den damaligen Kolleginnen und Kollegen ist es gelungen, den Kombidämpfer intelligent zu machen. Das SelfCookingCenter wusste, welche Speisen wie lange, bei welchen Temperaturen und in welchen Garklimata zu garen sind, um sicher ein gewünschtes, qualitativ einwandfreies Ergebnis zu erreichen. Einige erfahrene Köche, die es damals noch in ausreichender Zahl gab, fühlten sich in ihrem Berufsstolz verletzt. Heute wissen wir, dass wir dem aktuellen Fachkräftemangel in der Küche mit unserer Garintelligenz schon sehr früh begegnet sind. Denn immer weniger junge Menschen wollen den Kochberuf erlernen, und so müssen Küchen immer häufiger auf nicht ausgebildetes Personal zurückgreifen. Durch die RATIONAL-Garintelligenz und mit unseren Aus- und Weiterbildungsangeboten können Kunden bis heute Speisen in hoher Qualität effizient produzieren, auch wenn die Bediener des RATIONAL-Kochsystems keine ausgebildeten Köche sind.

Zwanzig Jahre nach dem SelfCookingCenter folgte der nächste und vorerst jüngste Meilenstein: 2024 stellten wir den iHexagon vor – als den Beginn einer neuen Ära. Als erstes Unternehmen weltweit bieten wir unseren Kunden ein Kochsystem an, das neben der trockenen und der feuchten Hitze auch die Mikrowellenhitze nutzt. Wieder vereinen wir mehrere schon bekannte und einzeln gebräuchliche Garmethoden in einem einzigen Gerät. Die Mikrowellentechnologie ermöglicht das Garen „von innen“. Dadurch können Speisen in der Regel bis zu 30 % schneller gegart werden als in einem herkömmlichen Kombidämpfer. Ohne Qualitätsverlust und in großen Mengen. Eine technologische Meisterleistung.

Zum durchschlagenden Erfolg der Kombidämpfertechnologie kamen bei RATIONAL 2005 das VarioCookingCenter und im Jahr 2020 der Nachfolger iVario als Spezialist für intelligentes Kontaktgaren dazu. Er machte im Jahr 2025 rund 12 % unseres Umsatzes aus. Damit ist RATIONAL seit 2005 in der Lage, Kunden zwei multifunktionale und intelligente Kochsysteme zu bieten, die praktisch das komplette Speisenrepertoire der Profiküche abdecken können. Und die dafür sorgen, dass ganz viele Menschen ihre Feste feiern können. Wir schätzen, dass jeden Tag über 190 Millionen Mahlzeiten in unseren Kochgeräten zubereitet werden.

Grundlegende Innovationen waren der Beginn unseres Erfolges. Nur neu ist aber nicht genug. Genauso wichtig für den nachhaltigen Erfolg ist, dass die neuen Produkte robust sind, zuverlässig funktionieren und höchste Garqualität liefern. Das ist uns in den vergangenen 50 Jahren gelungen.

Mehr als 6 000 Servicetechniker und Hunderte ausgebildeter RATIONAL-Köche sorgen heute dafür, dass unsere Kunden nicht nur Kochsysteme kaufen, sondern sie bestmöglich nutzen. Damit stellen wir sicher, dass wir den höchsten Kundennutzen stiften. „Sie bei RATIONAL haben die besten Geräte im Markt, das ist sicher. Aber noch viel wichtiger ist uns, dass – wann immer wir Unterstützung brauchen, wenn wir ein Problem haben oder etwas ändern wollen – immer jemand da ist, wir immer anrufen können und kompetente Hilfe bekommen.“ So äußerte sich kürzlich der Gastronomieleiter eines großen Industriekunden bei einem Vortrag zu diesem Thema. Das zeigt, dass unser spezialisierter Ansatz mit ausgebildeten Köchen im Vertrieb und in der Beratung einen zunehmend größeren Wettbewerbsvorteil darstellt. Er ist nur sehr schwer zu kopieren.

Um noch mehr Kunden zu gewinnen und diesen mehr zu helfen, bauen wir unsere Vertriebs- und Servicemannschaft weiter gezielt aus. 2025 hatten wir 8 % oder über 50 Vertriebsmitarbeiter mehr im Einsatz als im Vorjahr. Die Anzahl der Kundenkontakte konnte entsprechend gesteigert werden, und dies wird sich auch in höheren Absatz- und Umsatzzahlen niederschlagen. Wir werden diesen Kurs konsequent fortsetzen.

Um uns weiter zu verbessern, investieren wir jährlich rund 6 % des Umsatzes in Forschung und Entwicklung. In den vergangenen Jahren lag der Schwerpunkt auf dem iHexagon. Daneben treiben wir unsere Vernetzungsplattform ConnectedCooking voran, die inzwischen über 100 000 Kochsysteme weltweit verbindet. Mit ConnectedCooking können Kunden ihre Kochsysteme vernetzen, Prozesse optimieren und Rezepte zentral verwalten. Das spart Zeit, reduziert Fehler und erhöht die Effizienz. Damit bieten wir unseren Kunden umfassende Lösungen für ihre verschiedenen Herausforderungen rund um die Zubereitung warmer Speisen. Von der Menüplanung, dem technischen Service, dem Hygiene-, Energie- und Ressourcenmanagement, der Mitarbeiterausbildung bis zum Herzstück der Küche, dem Kochen.

Profiküchen suchen wegen des steigenden Bewusstseins für Nachhaltigkeit und infolge gestiegener Energie- und Lebensmittelkosten verstärkt nach ressourcenschonenden und intelligenten Lösungen. Mit einer wissenschaftlichen Studie wollten wir dazu die Faktenlage verbessern. Zwei Jahre lang haben Forscher der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf den Komplettumbau der AXA-Betriebskantine in Köln begleitet. Dort werden täglich zwischen 1 200 und 1 600 Mahlzeiten zubereitet. Die Ergebnisse waren herausragend: Durch den Einsatz moderner RATIONAL-Kochsysteme wurden nach dem Umbau rund 50 % weniger Wasser und rund 25 % weniger Energie verbraucht als vorher. Die Speisenqualität wurde verbessert, Produktionsprozesse wurden sicherer gemacht und optimiert und dadurch personelle Engpässe kompensiert. Wir freuen uns, dass wir unserem Kunden AXA auf diese erfreuliche Weise helfen und in einer wissenschaftlichen Studie die Nachhaltigkeit unserer Produkte nachweisen konnten.

Die konsequente Umsetzung unserer Kundennutzenstrategie zahlt sich auch finanziell aus: Mit einem Umsatzwachstum von mehr als 5 % auf 1.260 Mio. Euro und einer EBIT-Marge von 26,4 % liegen wir am oberen Ende der Erwartung. Unsere gesunde Bilanz und hohe Liquidität geben uns die Freiheit, weiter in Innovationen und Kundenservice zu investieren.

Zudem beteiligen wir auch unsere Aktionäre angemessen am Unternehmenserfolg, indem wir in der Regel rund 70 % des Jahresüberschusses als Dividende ausschütten. Mit Blick auf die guten Ergebnisse des Geschäftsjahres 2025, die positiven Geschäftsaussichten und die sehr gute Liquiditätssituation werden wir der Hauptversammlung 2026 vorschlagen, für das Geschäftsjahr 2025 zusätzlich zur üblichen Ausschüttungsquote von 70 % – 16 Euro je Aktie für das Geschäftsjahr 2025 – eine Sonderdividende in Höhe von 4 Euro je Aktie auszuschütten.

Der Erfolg im Jahr 2025 bestätigt unseren Kurs, den wir in den kommenden Jahren unverändert fortsetzen: Wir fokussieren uns weiter auf Profiküchen, lösen deren größte Engpässe und bauen unsere Technologieführerschaft durch Innovation und Digitalisierung weiter aus. Denn wir sind überzeugt: Wenn wir uns auf Kundennutzen konzentrieren, bleiben wir gerade in volatilen Zeiten wie diesen erfolgreich. Es kann einem Unternehmen fast nichts passieren, wenn es für seine Kunden unentbehrlich wird – nicht durch Knebelverträge, sondern weil seine Produkte dem Kunden außerordentlich helfen. Wir bleiben schlank, flexibel und ein in jeder Hinsicht verlässlicher Partner für unsere Kunden, von denen noch viel mehr zu gewinnen sind, als wir bereits haben. Wir gehen deshalb davon aus, dass wir mittel- bis langfristig im mittleren bis hohen einstelligen Prozentbereich wachsen können, und halten ein EBIT-Margenniveau im Bereich von 25 % bis 26 % für realistisch.

Ich danke an dieser Stelle allen U.i.U. für ihre große Unterstützung seit 1976 und im Jahr 2025. Ohne sie war und ist unser Erfolg nicht möglich. Im Namen des gesamten Vorstands danke ich auch Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung. Lassen Sie uns gemeinsam die nächsten 50 Jahre aktiv gestalten – mit Leidenschaft, Innovation und dem klaren, unveränderten Ziel, unseren Kunden den größtmöglichen Nutzen zu bieten.

Mit besten Grüßen

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "P. Stadelmann". The signature is fluid and includes a stylized flourish at the end.

Dr. Peter Stadelmann
CEO RATIONAL AG