

# Kommentteja tutkimukseen ravintolaruuan arvonlisäveron alentamisen vaikutuksista

Heikki Lankinen

**K**ansantaloudellisen aikakauskirjan viime numerossa Jarkko Harju referoi väitöskirjaansa, jonka neljästä tutkimusartikkelista yksi käsittelee heinäkuussa 2010 toteutetun ravintolaruuan arvonlisäveron alentamisen hinta-, kysyntä- ja työllisyysvaikutuksia lyhyellä aikavälillä (Harju 2013; 2014).

Tutkimuksen johtopäätös on, että arvonlisäveron kevennys ravintola-alalle oli tehoton, sillä se alensi hintoja vain vähän eikä lisännyt aterioiden eikä työvoiman kysyntää alalla. Seuraavassa väitetään, että veronalennuksen hintavaikutus on tutkimuksessa aliarvioitu ja että kysyntä- ja työllisyysvaikutuksia koskevissa arvioissa hotelleista muodostetun kontrolliryhmän käyttö vie johtopäätöksiä harhaan.

## Veronalennuksen hintavaikutus aliarvioidaan

Tutkimuksen mukaan ravintolaruuan hinnat alenivat veronalennuksen seurauksena noin 2 prosenttia, mikä olisi ollut karkeasti vain neljännes veronalennuksen luomasta hinnanal-

nusvarasta, jonka tutkijat katsovat olleen 7,4 prosenttia.

Tilastokeskuksen kuluttajahintaindeksin mukaan kyseiset hinnat laskivat kesäkuusta heinäkuuhun 2010 kuitenkin peräti 5,0 prosenttia.<sup>1</sup> Ero VATTin tutkimustulokseen selittyy pääosin sillä, että tutkijat käyttivät hintamuutoksena ravintoloiden keskimääräistä, liikevaihdolla painottamatonta hintamuutosta, mikä jätti huomioon ottamatta sen, että suuret, yleensä järjestäytyneet ravintolat alensivat hintojaan selvästi pienimpiä ja useimmiten järjestäytymättömiä ravintoloita enemmän.

VATT:n tutkijat totesivat, että liikevaihdolla painotettu hintojen aleneminen oli suurempi eli noin 4 prosenttia. Syystä tai toisesta he kuitenkin katsoivat, että 2 prosenttia kuvaa oikeammin hintamuutosta. Ravintolan markkina-

---

<sup>1</sup> *Kuluttajatutkimuskeskuksen tekemän, oikeaoppisesti ositetun ravintolaotantaan perustuneen tutkimuksen mukaan ravintolaruuan hinnat alenivat vuoden 2010 toukuun lopulta syyskuun alkuun 4,1 prosenttia (Peltoniemi ja Varjonen 2011).*

osuuden huomiotta jättäminen tällaisessa yhteydessä johtaa harhaan. Esimerkiksi miljoonan euron ruokaliikevaihdon omaavan ravintolan, joka alensi hintojaan 7,4 prosenttia, ja 50 000 ruokaliikevaihdon omaavan, kokonaan hinnanalennuksen toteuttamatta jättäneen ravintolan keskimääräinen painottamaton hinnanlasku jäisi 3,7 prosenttiin, kun se painotettuna olisi 7,0 prosenttia.

Toisaalta hinnanalennusvara ei ollut keskimäärin, vaan maksimissaan 7,4 prosenttia. Samaan aikaan kun ruokatarjoilun eli ravintolassa paikan päällä nautitun ruuan arvonlisävero laski 22 prosentista 13 prosenttiin, mikä aikaansai sen hintaan 7,4 prosentin alennusmahdollisuuden, ravintolasta ostetun, mutta muualla nautitun noutoruuan vero nousi 12 prosentista 13 prosenttiin. Se aiheutti viimeksi mainitun ruuan myyntihintoihin 0,9 prosentin korotuspaineen. Noutoruuan osuus oli veronalennuksen aikaan 10 prosenttia kaikkien ravintoloiden kokonaisruokamyynistä.<sup>2</sup> Keskimääräinen alennusvara ruuan ravintolahintoihin oli näin ollen ainoastaan 6,6 prosenttia. Ravintoloissa, kuten hampurilaispaikoissa ja pitserioissa, joissa noutoruuan osuus ruuan kokonaismyynistä on korkea, keskimääräinen hinnanalennusvara jäi selvästi tätä pienemmäksi.

Voidaan näin ollen todeta, että veronalennuksen välitön hintavaikutus oli peräti kolme neljäsosaa (5,0/6,6) laskennallisesta hinnanalennusvarasta. Pitkän aikavälin hintavai-

kutuksen voi arvioida olevan vieläkin suurempi, koska kilpailu alalla on kireää. Tutkimuksessa käytettyä pidempi tarkasteluajaväli olisi ollut tarpeen myös sen selvittämiseksi, vaikuttiko veronalennus uusien yritysten syntymiseen ravintola-alalle. Veronalennuksen aikaan alan kapasiteetin käyttöaste oli varsin alhainen, joten kysynnän lisäys voitiin helposti tyydyttää kapasiteettia laajentamalla.

### **Hotellit eivät sovellu kontrolliryhmäksi**

Veronalennuksen todellisten kysyntä- ja työllisyysvaikutusten selvittämiseksi on tärkeää pyrkiä puhdistamaan niistä muiden samaan aikaan vaikuttavien, yleiseen talouskehitykseen liittyvien tekijöiden vaikutus. Kyseisten vaikutusten eristämiseksi VATT:n tutkijat olivat valinneet kontrolliryhmäksi hotellit, joiden kehitystä he vertasivat ravintoloiden kehitykseen. Hotellit soveltuvat kuitenkin tähän tarkoitukseen useastakin syystä huonosti.

Ensinnäkin myynnin rakenne on hotelleissa hyvin erilainen kuin ravintoloissa. Hotelleissa yhteisöjen ja vientikysynnän osuus on selvästi korkeampi kuin ravintoloissa. Tilastokeskuksen majoitustilastoista on johdettavissa, että muiden kuin yksityishenkilöiden osuus majoituskysynnän arvosta on yli 40 prosenttia, ja vientikysyntää edustavien ulkomaalaisten osuus yöpymisistä lähes 30 prosenttia. Ravintoloissa vastaavat osuudet jäivät murto-osaan niistä.

Toisaalta hotellienkin myynistä merkittävä osa on ruokamyyntiä, jonka verotus keveni heinäkuussa 2010. On todennäköistä, että siitä seurannut hinnanlasku oli hotellien ravintoloiden ruokahinnoissa jopa suurempi kuin ravintoloissa keskimäärin, sillä hotellien ravintolat

<sup>2</sup> Ennen veronalennusta oli melko yleistä, että ravintola-ruoka-annoksen myyntihinta oli verokantaerosta huolimatta sama tarjoilu- ja noutomyynissä. Tällä ei ole kuitenkaan merkitystä veromuutosten hintavaikutusten kannalta. Jos myynti sisälsi veronalennuksen aikaan vähäisessäkin määrin noutomyyntiä, olisi kaikkien ruokabitojen alentaminen keskimäärin 7,4 prosentilla johtanut verottomienkin hintojen laskuun eli myyntikatteen pienemiseen.

ovat keskimäärin muita ravintoloita suurempia, ja ne kuuluvat lähes sataprosenttisesti alan etujärjestöön Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRary:hyn. Suurten, järjestäytyneiden toimijoiden ruokahinnat alenivat veronlaskun myötä myös VATT:n tutkimuksen mukaan selvästi muiden ravintoloiden hintoja enemmän.

Sekaannusta aiheuttaa myös se, että tutkimuksessa hotellien hintakehitystä kuvattiin yksinomaan majoituksen osalta, mutta liikevaihto- ja palkkasumma-aikasarjoissa oli mukana myös hotellien muu toiminta, ml. niiden ravintoloissa tapahtuva ruokamyynti.

### **Onko ravintolaruoka Suomessa välttämättömyshyödyke?**

Ravintolaruuan kysynnän VATTin tutkijat arvioivat hyvin hintajoustamattomaksi. Hintajoustokertoimen he väittävät olevan jopa lähellä nollaa. Muissa maissa tehdyissä tutkimuksissa ravintolaruuan kysynnän hintajoustoiksi on yleisesti saatu itseisarvoltaan ykkösen ylittäviä kertoimia. Kansainvälisessä talouskirjallisuudessa ravintolaruoka mainitaan usein esimerkkinä hyödykkeestä, jonka hintajousto on korkea. Meillä ravintolaruokailu olisi VATT:n tutkimuksen mukaan kuitenkin välttämättömyshyödyke, jonka kysyntä olisi ehkä jopa sen substituutin, kauppuruuan kysyntää hintajoustamattomampaa.

Suomessa kauppuruuan kysynnän hintajoustokertoimeksi estimoitiin PTT:n vuonna 2007 julkaisemassa tutkimuksessa -3,6. (Holm et al.). Samassa tutkimuksessa ravintolapalveluiden kysynnän hintajoustoksi saatiin -0,84. Viimeksi mainittu kerroin kuitenkin aliarvioi ravintolaruuan hintajoustavuuden, sillä se johdettiin aineistosta, jossa oli mukana useissa aiemmissa (mm. Alkossa ja Stakesissa tehdyissä)

tutkimuksissa suhteellisen hintajoustamattomaksi todettu alkoholin ravintolakysyntä.

Kaikki Pohjoismaat kattanut tutkimus estimoii ravintolapalveluiden hintajoustoksi -1,02 (Edgerton ym. 1996). Ruotsalaisen kaupan tutkimusinstituutin mukaan ravintolapalveluiden hintajousto oli kuuden Ruotsia koskevan hintajoustotutkimuksen tulosten perusteella keskimäärin -1,2 (Hortlund ja Sandholdt 2010). Yhdysvalloissa kahdeksassa kodin ulkopuolista ruokailua selvitellessä tutkimuksessa estimoitujen hintajoustokertoimien keskiarvoksi saatiin -1,02 (Okrent and Alston 2011).

### **Kysyntä- ja palkkasummakehitys tutkijoiden sivuuttaman tilastoaineiston valossa**

Valviran ja Tilastokeskuksen kokoamia tietoja yhdistämällä ja täydentämällä niitä alan etujärjestön kokoamalla tiedoilla henkilöstö- ja pika-ruokaravintoloista voidaan muodostaa suhteellisen tarkka kuva ruuan ravintolamyynnin hintojen ja volyymin muutoksista ennen ja jälkeen veronalennuksen. Veronalennusta edeltäneellä vuosipuoliskolla (tammi-kesäkuussa 2010) ravintolaruuan kysynnän volyyymi säilyi likimäärin samalla tasolla kuin vuotta aiemmin samaan aikaan, kun hinnat kuluttajahintaindeksin mukaan nousivat lähes 2,5 %. Toisella vuosipuoliskolla kehitys oli oleellisesti erilainen. Hinnat laskivat 3,0 % vuotta aiemmasta, kun taas volyyymi nousi samaan aikaan noin 5 %. Näin radikaalia kehitysmuutosta on mahdoton selittää pelkästään yleisen talouskehityksen samanaikaisella voimistumisella. Ravintolaruuan volyymikasvu jatkui lähes yhtä nopeana vuoden 2011 aikana.

Tilastokeskuksen palkkasummaindeksin mukaan koko ravitsemistoiminnan palkkasumma laski tammi-kesäkuussa 2010 1,2 % vuotta aiemmasta. Saman vuoden heinä-joulukuussa se oli jo 0,9 %:n kasvussa. Vauhti kiihtyi edelleen selvästi vuoden 2011 ensimmäisellä puoliskolla, jolloin nousua oli 4,7 % vuotta aiemmasta. Viimeksi mainittu luku sisälsi myös työn kysynnän volyymikasvua, sillä alan ansiotaso nousi Tilastokeskuksen ansiotasoindeksin mukaan tuolloin 2,7 edellisvuoden vastaavasta ajasta.

Työllisyyden kasvu tuli palveluiden kysynnän lisääntymiseen nähden viiveellä mm. siksi, että ravintoloissa työn tuottavuus laski taantumavuonna 2009 noustakseen seuraavana vuonna jälleen vuoden 2008 tasolle. Vuonna 2011 tuottavuus säilyi likimäärin edellisvuoden tasolla, minkä seurauksena alan palveluiden kysynnän kasvu heijastui tuolloin lähes täysimääräisesti työpanoksen kysyntään.

Ravitsemistoiminnan palkkasummakuvaajat sisältävät kuitenkin ruuan myyntitoimintaan liittyvän toiminnan ohella myös alkoholin anniskelutoiminnan, jonka volyyymi oli tuolloin (ja on ollut senkin jälkeen) laskeva. Mikäli siis palkkasummaa olisi voitu seurata erikseen ruuan myyntitoiminnan osalta, olisi nousukehitys veronalennuksen jälkeen mitä todennäköisimmin ollut edellä todettua voimakkaampi. □

## Kirjallisuus

- Edgerton, D., Assarsson, B., Hummelose, A., Laurila, I., Rickertsen, K. ja Vale, P. (1996), *The Econometrics of Demand Systems. With Applications to Food Demand in Nordic Countries*, Kluwer Academic Publishers.
- Harju, J. (2013), "Restaurant VAT Cut: Cheaper meal and more service?", teoksessa Harju, J.,<sup>2</sup> *Essays on taxation - Evidence from tax reforms*, VATT Publications 64, Helsinki: 157-202.
- Harju, J. (2014), "Esseitä verouudistusten vaikutuksista", *Kansantaloudellinen aikakauskirja* 110: 126-128.
- Holm, P., Kiander, J., Rauhanen, T. ja Viren, M. (2007), "Elintarvikkeiden arvonlisäverokannan alentamisen vaikutukset", Pellervon taloudellisen tutkimuslaitoksen raportteja, n:ro 200.
- Hortlund, P. ja Sandholdt, N. (2010) "Sänkt moms – högre sysselsättning?", AB Handelns Utredningsinstitut.
- Okrent, A. ja Alston, J. (2011), "Demand for Food in the United States", University of California, Agriculture and Natural Resources, Giannini Foundation Monograph 48.
- Peltoniemi, A. ja Varjonen, J. (2011), "Ravintoloiden ruokapalveluiden alv-alennus ja hintakehitys vuonna 2010", Kuluttajatutkimuskeskus, Julkaisuja 1/ 2011.
- Tilastokeskuksen kuluttajahinta- ja ansiotasoindeksi sekä liikevaihto- ja palkkasummakuvaajat.
- Valviran kokoamat tilastot anniskeluravintoloiden myynnistä tuoteryhmittäin.