

Toitlustusteenuse käibemaks 24% → 13%

Sama mudel, mille on valinud mitmed teised EL riigid. Alkoholile jääb 24%.

Täna on turismi- ja külalislahkuse sektor kriisi lävel, sest kasumlikkus, investeerimisvõime ja piirkondlikud töökohad on tugeva surve all. Samal ajal on Eestil võimalus Põhja-Euroopa jahedama sihtkoha eelisele, puhtale loodusele, kultuurile ja toidule toetudes oma teenuste eksporti kasvatada ning suursündmuste ja konverentsiturismi mõju suurendada.

Majanduse elavdamiseks ja turismiekspordi kasvatamiseks on vaja terviklikku kasvupaketti, mis ühendab konkurentsivõimelise maksukeskkonna, rahvusvahelise turunduse, paremad ühendused, suursündmuste korraldamise, lühiajalise üüritoru korrastamise ning sektori enda panuse tootlikkusse, tööjõudu ja kohalikku tarneahelasse.

MIDA PALUME

Langetada toitlustusteenuse käibemaks 24%-lt 13%-le. Tegemist on majandusmeetme, mitte sotsiaalpoliitilise hinnatoetusega: eesmärk on kasvatada turismiekspordi, maksubaasi ja sektori investeerimisvõimet. Majutusteenuse 13% määr juba tunnustab, et turismi põhiteenused konkureerivad rahvusvahelisel turul, toitlustus on sama külastajateekonna vältimatu osa. Koos õiglasema konkurentsi, väiksema varimajanduse riski ja tugevamate ettevõtetega loob see eeldused töökohtade ja investeeringute hoidmiseks ka väljaspool Tallinna. Kui sektoril läheb majanduslikult paremini, paraneb ka inimese olukord (kindlam tööandja ja palk u 20 000 inimesele). Eriti oluline on sektori panus noorte tööpuuduse vähendamisel ja tihti esimese töökoha pakkumisel. Kaalul on ka panus rahva tervisesse: tänastes oludes on kasumlikud mahul ja valmistoidul põhinevad kiirtoidu ettevõtted, mille võidukäigu tagajärgi üritavad paljud riigid paraku lahendada veel aastakümneid pärast seda, kui kohapeal toitu valmistavad restoranid on kadunud.

MIKS PRAEGU

- **Üle 30 toitlustuskoha on viimase aastaga sulgenud ukсед**, sh kuus Michelini giidi restorani (38, Rado Haapsalu, Lahepere Villa, Alexander, Barbarea, O2). Sulgemised jätkuvad (ÜLO, Pastoraat, Boheem jne jne).
- **Kasumlikkus on kokku kukkunud**. Restoranide kasumlikkus oli 2025. aastal 1-2%. Käive kasvas samal ajal: tegemist ei ole nõudluse, vaid kulude kasvuga. 59 restorani 88-st muutus kahjumlikumaks ja kahjumis olevate ettevõtete arv kasvas 17-lt 29-le. (EHRL valimianalüüs, 88 restorani, 11,2% sektori käibest)
- **Restoranihinnad on juba kõrged. Ruumi hinnatõusudeks enam pole**, +10% hinnas tähendab ~12% vähem külastusi. (EHRL restoraniküsitlus, 89 restorani).
- **Investeeringuvõime on otsa saanud**. Restorani seadmed, mööbel ja sisustus kuluvad iga aasta ja vajavad väljavahetamist. 72% ettevõtetest on investeeringud peatanud. (EHRL restoraniküsitlus, 89 restorani)
- **Tegevusetuse hind**: aastaks 2028 kaob ~600 ettevõtet ja ~2 800 töökohta, valdavalt väljaspool Tallinna.
- **Probleem on struktuurne, mitte juhtimise või äriplaani küsimus**. Michelini giidi restoranide seas oli kahjumis olijate osakaal sama suur kui ülejäänud valimis ning mõlemad tänr restoranid lõpetasid 2025. aasta kahjumis.
- **Tegelik olukord võib olla halvem kui statistika näitab, maksuvõlad kasvavad**. 2026 septembrikuu seisuga oli 1 123 maksuvõlglast koguvõlga 14 mln €. (Maksu- ja Tolliamet)
- **Regionaalne mõju**. Väljaspool suuremaid linnu on toitlustuskoht sageli piirkonna ainus tööandja, kohaliku tootja püsiv ostja ja kogukonna kohtumispaik. Selle kadumist ei asenda ükski teine ettevõtte.
- **Laenud on hakanud kasumit sööma**. 2024. aastal olid intressid restoranide kasumist väiksed. Kahanev kasum ja kasvav laenukoormus käivad koos: mida õhem on marginaal, seda raskemaks muutub laenu teenindamine. (EHRL valimianalüüs, 88 restorani)
- **Optimeerimisruumi toitlustuskohtadel ei ole**. Jaekaubandus saab kulusid alandada iseteeninduskassade ja automatiseerimisega. Toitlustuses on teenus ise toode: kokk ja teenindaja ongi see, mille eest klient maksab. Täna enam optimeerimisruumi pole. (EHRL valimianalüüs, 88 restorani)
- **Toiduvalik mõjutab rahva tervist negatiivselt**. Nõudlus liigub järjest enam kiirtoidule ja tööstuslikule valmistoidule. Restoranitoit valmistatakse kohapeal toorainest, valmistoit on valdavalt ülitöödeldud, kõrgema soola-, suhkru- ja rasvasisaldusega. Eesti on juba praegu 22%-lise täiskasvanute rasvumuse määraga EL esireas (EL keskmine 16,3%; Eurostat), samal ajal kui kiirtoidukohtade külastatavus kasvab kiiresti. Toitlustusteenuse käibemaks mõjutab otseselt ka lasteaia- ja koolitoitu ning hooldekodude ja haiglate toitlustust, sama raha eest vähem või kehvema kvaliteediga toit.
- **Toetused ei asenda maksumeedet**. Toetus jõuab ainult taotlejateni, nõuab menetlust ja halduskulu, saabub viivitusega ning riigiabi reeglid piiravad selle mahu tasemele, mis u 3 000 ettevõttega sektoris midagi ei muuda. Käibemaksumäär mõjub automaatselt, kohe ja igale nõuetekohaselt tegutsevale ettevõttele.
- **Erisoodustusmaks töötajate toitlustamiselt**. Kui restoran pakub oma töötajale sööki oma köögist, maksustatakse see erisoodustusena tulu- ja sotsiaalmaksuga. Sektoris, kus toit on põhitegevus ja tööjõupuudus krooniline,

TOITLUSTUSE KM EUROOPAS

Ungari	5%
Saksamaa	7%
Poola	8%
Iirimaa	9%
Holland	9%
Prantsusmaa	10%
Itaalia	10%
Hispaania	10%
Rootsi	12%
Kreeka	13%
Portugal	13%
Soome	13,5%
Läti, Leedu	21%
EESTI	24%

EL-i keskmine 11%.
21 riiki 27-st rakendab vähendatud määra.
Eurostati andmetel oli Eesti toitlustussektori brutokasumimäär 2023. aastal 5,7%, EL-27 keskmine 11,3%. RM andmetel on Eesti tarbimise efektiivne maksumäär juba praegu üks EL kõrgemaid (23,0% 2025. aastal) ja tarbimismaksud moodustavad üle

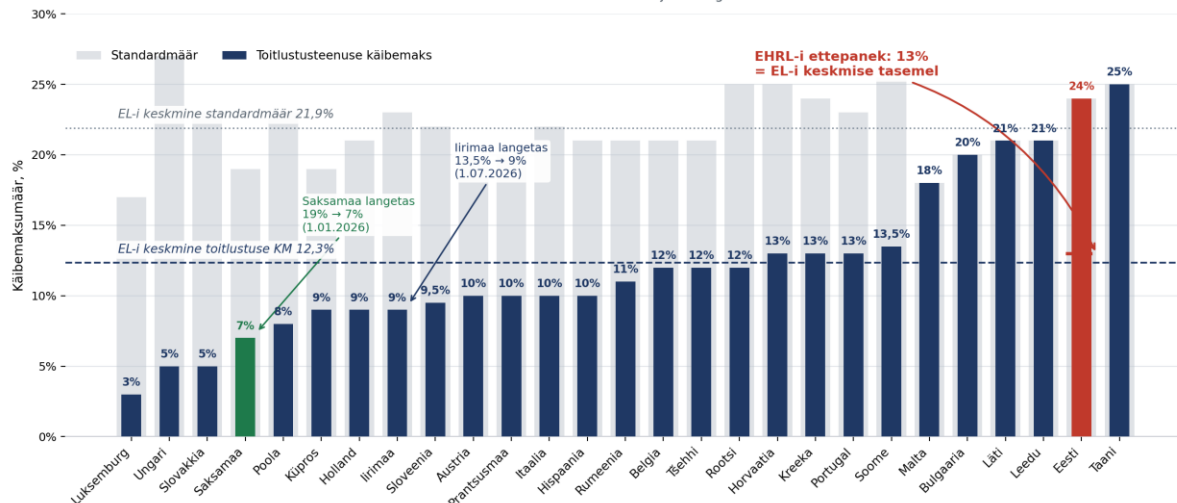
muudab see töötaja toitlustamise ebamõistlikult kalliks. Selle erandi kaotamine ei maksa riigile praktiliselt midagi, kuid parandab sektori võimet töötajaid hoida.

35% kogu
maksutulust.

- **Rahvusvahelised ühendused sõltuvad turismisihtkoha atraktiivsusest.** Lennufirmad avavad ja hoiavad liine nõudluse põhjal. Eesti restoranid ja toit on puhkuseturistide seas oluline reisirõõmus. Kui külastuskogemuse üks osa nõrgeneb, väheneb nõudlus kogu sihtkoha järele ja see mõjutab liinide tasuvust. (puhkaeestis.ee)

Toitlustusteenuse käibemaksumäär Euroopa Liidus, 2026

21 liikmesriiki 27-st rakendab toitlustusele vähendatud määrat. Eesti 24% on EL-i Taani järel kõrgeim.



Allikas: HOTREC, liikmesriikide maksuvaldajad; seisuga august 2026. Alkohoolised joogid on enamikus riikides standardmääraga.

MIDA 13% ANNAB

- **Töökohad ja investeeringud säilivad.** 73% ettevõtetest palkaks juurde töötajaid, teeks 57% investeeringuid. Täna peatab 72% investeeringud. (EHRL restoraniküsitlus, 89 restorani).
- **Mõistlikum hinnatase kliendile.** Saame ohjata jätkuvat hinnatõusu, nõudlus taastub.
- **Eesti tooraine ja kogu tarneahel saab kasu.** Sektor ostab sadades miljonites eurodes aastas toorainet. Restoranidega on seotud paljud teised sektorid.
- **Michelin'i giid olemasolu Eestis – see on turundus, mida raha eest ei osta.** Eesti on giidis viiendat aastat, valikus 43 restorani. Aga giid püsib ainult seni, kuni tugev ja arenev toidukultuur meie toitlustuskohades.
- **Turismi ja Eesti atraktiivsuse kasv.** Väliturist kulutab 120 € ööpäevas, sellest 34 € toitlustusele. Kolmandal kohal reisi põhjusena on Eesti restoranid ja toit (29% Soomes puhkuseturistidest).
- **Turismi ekspordi kasv toitlustussektor olulise osana sellest.** 2,21 mld € ehk 6,8% Eesti kogueksportidist. Välisriikide elanikud kulutasid Eestis 1,65 mld €.
- **Äriturismile positiivne mõju.** Äriturist kulutab ühe reisi jooksul ligi 3 korda rohkem kui tavaturist.
- **Aus konkurents.** Reguleerimata lühiajaline majutusturg konkureerib täies mahus maksustatud majutussektoriga. Selle korrastamine toob riigile maksutulust tagasi. Sama loogika kehtib ka arutluse all olnud turismimaksu puhul: see saab olla õiglane alles pärast lühiajalise üüri registri loomist, muidu koormaks see vaid juba täna makse nõuetekohaselt tasuvaid hotelle ja suurendaks registreerimata segmendi konkurentsieelist veelgi. Lisaks peab hõlmama ka kruisituriste.

MIDA SEKTOR ISE TEEB

Käibemaksu langetus ei ole toetus vaid majandusmeede. See on tingimus, mille juures toitlustuskohtade enda pingutused hakkavad tulemust andma.

- Efektiivsus ja tootlikkus:
 - Tehnoloogia: broneeringute ja tööajaplaneerimise süsteemid, digitaliseeritud tarneahel, isetellimislahendused.
 - Paindlikumad töösuhted: nõudlus kõigub päeva ja hooaja lõikes.
- Kvaliteet ja kohalik tooraine: 81% restoranidest suurendaks Eesti toodangu osakaalu menüüs, kui määr langeb. Tugev restoranisektor on kohaliku tootja püsiv ostja.
- Töötajate võimestamine: sh noorte värbamine, piirkonnale tihti ainus tööandja ja tooraine ostja, sotsiaalne ettevõtlikus.
- Panus regionaalarengusse: Kohalikud kogukonna toidukohad on ka kohtumispäigad.
- Suurem käive ja tugevam ettevõtlikus tähendavad pikemas vaates rohkem maksutulust ka riigile.

MIS SEE RIIGILE MAKSA

Netomõju riigieelarvele on ~-63 mln € aastas. (EHRLi täpsem arvutuskäik: toitlustusteenuse käibemaksu langetamine 24%-lt 13%-le annab neto mõjuna riigieelarvele ~ -45 mln € aastas, optimistlikus stsenaariumis ~ -34 mln €; vt EHRLi.) Euroopa järeelhindamised näitavad, et tegelik kulu jääb sellest väiksemaks. Kaudsed mõjud, mida ei ole arvesse võetud, vähendavad tegelikku kulu veelgi (lühiajalise üürituru regulatsioonist tuleneks tulu riigieelarvele, varimajanduse vähenemine, languses oleva sektori pöördumine

kasvule, täiendavast hõivest tulenev tarbimine ja väiksem koormus sotsiaalsüsteemile, mõju toiduainetööstusele ja tarnijatele, mõju turismisektorile ning Eesti konkurentsivõimele sihtkohana - enam väliskülastajaid, käibe kasvust laekuv täiendav käibemaks, tööhõive ja palgafondi kasvust sotsiaalmaks, töötuskindlustusmaks ja eraisiku tulumaks, paranenud kasumlikkusest dividendide tulumaks). (RM, MKM).

Hõive ja investeeringute mõju. Sektor annab tööd ligikaudu 20 000 inimesele (18 161 täistööajale taandatuna). Täna on 72% ettevõtetest investeeringud peatanud; määra langedes teeks investeeringuid 57% ja palkaks juurde töötajaid 73% ettevõtetest. (Statistikaamet; EHRL restoranide küsitlus, 98 vastust).

Noorte töökohtadel ei ole asendust. Noorte (15–24) tööpuudus on tõusnud 18,6%-lt (2022) 20,7%-le (2025. aasta keskmine; Statistikaamet) ning 2026. aasta suvel juba üle 26%-ni (Eurostat, juuli 2026), mis on Euroopa Liidu kõrgeim. Toitlustus on paljudele esimene töökoht ja tööharjumuse omandamise koht. Kui need töökohad kaovad, ei ole sektorit, mis need üle võtaks, kadu ei ole ümberpaigutumine, vaid tööpuuduse kasv.

Asendusefekti teiste sektoritega ei teki. Toitlustusteenus on kohapõhine: Tallinna või Võru restoranis söömata jäänud õhtusööki ei osteta mujal Eestis. Sulgemisel kaob käive sektorist ja piirkonnast, mitte ei liigu teise ettevõtte juurde. Välisklientide puhul liigub kulutus lihtsalt teise riiki.

TOIDUAINETE KÄIBEMAKS EI OLE SAMA ASI

Juhul kui toiduainete käibemaks langeb restoranide käibemaksust eraldiseisvalt, siis see viib restoranide sektorist viimase kasumi. Toitlustaja ei saa toidu käibemaksu langetusest kasu, sest käibemaksukohustuslasena arvab ta sisendkäibemaksu maha. Langetus jõuab täies mahus vaid kodutarbijani (poehind langeks ligi 12%). Kui toit langeb, aga toitlustus mitte, kasvab restorani suhteline hind ligi 14% võrra, ilma et restoran oleks midagi teinud, ning tema riigile tasumisele kuuluv käibemaks kasvab, sest sisendkäibemaks toidult kahaneb, müügikäibemaks aga mitte. Miljonieurose netokäibega restoranil kasvab riigile makstav käibemaks 112 800 eurolt 162 300 eurole (ehk 49 500 euro võrra, mis on +44%), kui langetada ainult toiduainete käibemaks (24%→9%); koos toitlustusteenuse käibemaksu langetamisega 13%-le on mõju vastupidine ja väiksem, makstav summa langeb 52 300 euroni (-54%). Kuna pood ja restoran müüvad osaliselt sama toodet (valmistoit, salatibaar, võileib), suunab tekkiv ~15-punktiline maksuvahe nõudlust poodi, mis kärbib keskmise restorani napi kasumi veelgi.