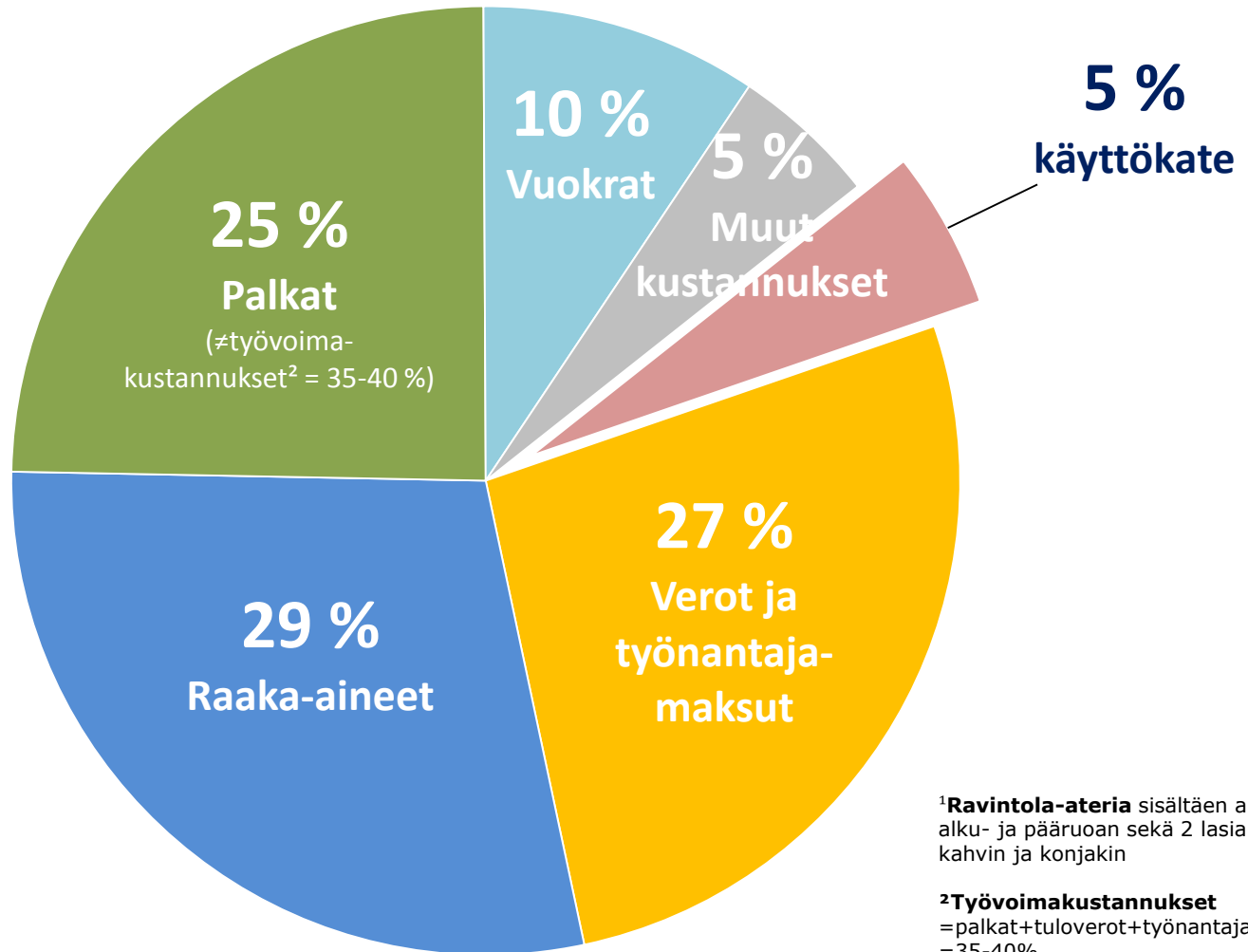


100 euron ateriasta¹ jää 2 euroa voittoa

hinnasta lähes kolmasosa menee veroihin



¹Ravintola-ateria sisältäen aperitiivin, alku- ja pääruoan sekä 2 lasia viiniä, kahvin ja konjakin

²Työvoimakustannukset
=palkat+tuloverot+työnantajamaksut
=35-40%

Lähde: Tilastokeskus, MaRa

TYÖTÄ JA HYVINVOINTIA KOKO SUOMEEN
Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

