COD CAEN REV. 3

5611

Restaurante

Secțiune: I · Diviziune: 56 · Grupă: 561 · Actualizat: 26.10.2026

Descriere comercială

Acest cod acoperă activitatea restaurantelor clasice, unde preparatele și băuturile sunt servite și consumate la fața locului, într-un spațiu amenajat. Include atât restaurante cu servire la masă, cât și unități tip fast-food, pizzerii sau self-service, cu condiția să existe spațiu de consum. Nu include cateringul, care are cod separat.

Cine folosește acest cod

Acest cod este potrivit pentru antreprenorii care deschid un restaurant cu spațiu de servire, fie că este vorba de un local elegant, o pizzerie, un fast-food sau o braserie. Este util atât pentru SRL-uri, cât și pentru PFA-uri care doresc să opereze o unitate de alimentație publică cu consum la fața locului.

Activități incluse

- Servirea preparatelor culinare și a băuturilor în incinta restaurantului
- Funcționarea restaurantelor clasice, fast-food, pizzerii, snack-baruri
- Vânzarea de mâncăruri și băuturi pentru consum la fața locului
- Activități de tip bufet, cantină sau braserie cu servire la masă
- Livrarea la domiciliu ca activitate secundară, dacă restaurantul are spațiu de consum

Activități excluse

- Fabricarea produselor alimentare (cod CAEN 10)
- Catering (cod CAEN 5621)
- Activități de bar fără preparate culinare (cod CAEN 5630)
- Comerț cu amănuntul de băuturi (cod CAEN 4725)
- Restaurante mobile (cod CAEN 5612)

Exemple de afaceri

- Un restaurant tradițional românesc din centrul Bucureștiului care servește mici, ciorbe și mămăligă
- O pizzerie din Cluj-Napoca cu livrare la domiciliu și spațiu de servire
- Un fast-food tip burger din Iași cu autoservire și mese în incintă
- O braserie din Brașov care oferă preparate la grătar și bere artizanală

Analiză detaliată

Procedura de autorizare și aspecte de Registrul Comerțului pentru CAEN 5611

Înființarea unei societăți cu obiect principal de activitate CAEN 5611 – Restaurante impune parcurgerea etapelor legale standard la ONRC, dar cu particularități legate de avizele prealabile. La depunerea cererii de înregistrare, trebuie prezentată declarația pe propria răspundere conform Legii 359/2004, prin care administratorul atestă îndeplinirea condițiilor de funcționare, inclusiv cele sanitare-veterinare și de securitate la incendiu. De asemenea, sediul social sau punctul de lucru trebuie să fie un spațiu cu destinație de restaurant înscris în cartea funciară. ONRC verifică denumirea firmei pentru a nu fi confundată cu alte branduri din aceeași clasă. Pentru sucursale, se impune înregistrarea separată la registrul comerțului, menționând activitatea specifică de restaurant.

Cadru de reglementare, avize specifice și instituții de control

Restaurantul funcționează sub incidența **Ordonanței de Urgență nr. 99/2000** privind comercializarea produselor alimentare și a **Legii nr. 319/2006** a securității muncii. Anterior deschiderii, se obțin avize de la Direcția de Sănătate Publică (conform Normelor privind igiena preparării alimentelor), de la Inspectoratul Teritorial de Muncă (pentru programul de lucru și spațiile de preparare) și de la Inspectoratul pentru Situații de Urgență (aviz PSI pentru bar și bucătărie). Dacă se comercializează băuturi alcoolice, este necesară autorizația de funcționare de la primărie și viza anuală a ISU. ANAF controlează ulterior respectarea obligațiilor fiscale, iar Protecția Consumatorului verifică etichetarea meniului și a produselor.

Management fiscal, risc de audit ANAF și contabilitate specifică

Pentru CAEN 5611, societatea poate alege sistemul de impozit pe venitul microîntreprinderilor (cota 1% sau 3% în funcție de numărul de angajați) sau impozit pe profit 16%. TVA la alimente este 9% conform Codului fiscal, iar pentru băuturi alcoolice și servicii de catering se aplică cota standard de 19%. Obligațiile lunare includ raportarea prin RO e-Factura doar dacă restaurantul emite facturi către clienți persoane juridice; pentru persoane fizice, nu se aplică e-Factura, dar se eliberează bon fiscal prin casa de marcat fiscală. Riscul de audit ANAF este ridicat: se verifică înregistrarea corectă a veniturilor din vânzări (respectarea prețurilor din meniu, fără discounturi nedeclarate), gestionarea stocurilor de materii prime și plata salariilor. Declarația Unică se depune anual de către asociați dacă dividendele depășesc plafonul. Contabilitatea trebuie să includă analitice pe categorii de produse (mâncare, băuturi, servicii) și să respecte standardele de inventariere lunară a mărfurilor. Orice modificare a meniului sau a programului implică actualizarea avizelor sanitare și notificarea ITM.

Întrebări frecvente

Ce autorizații sunt necesare pentru un restaurant cu cod CAEN 5611?

Este necesară autorizația sanitară de funcționare de la DSP, autorizația de securitate la incendiu de la ISU, și, dacă se servesc băuturi alcoolice, autorizație de la primărie pentru comercializarea băuturilor alcoolice. De asemenea, trebuie respectat HACCP.

Pot livra mâncare la domiciliu dacă am cod CAEN 5611?

Da, livrarea la domiciliu este permisă ca activitate secundară, atâta timp cât restaurantul are spațiu de consum. Dacă livrarea devine activitatea principală, este recomandat codul 5621 (catering).