

English	Farsi (Persian)
FACTSHEET	برگ اطلاعات
HOSPITALITY VENUES	اماکن فعال در حوزه مهمان نوازی
<p>From 12 noon on Friday 19 June, hospitality venues can have up to 100 customers seated in any indoor space and 100 customers seated in any outdoor space, or one person per 4 square metres, whichever is lesser.</p>	<p>از ساعت ۱۲ ظهر روز جمعه ۱۹ جولای، اماکن فعال در حوزه مهمان نوازی می توانند تا ۱۰۰ مشتری نشسته در هر فضای سرپوشیده و ۱۰۰ مشتری نشسته در هر فضای روباز، یا یک نفر در هر ۴ متر مربع، هر کدام که کمتر باشد، داشته باشند.</p>
<p>Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.</p>	<p>کارمندان از هر دو قانون مربوط به حداکثر تعداد مشتریان و یک نفر در هر ۴ متر مربع مستثنی هستند.</p>
<p>The back of house, kitchen preparation and service counter areas are not included in the calculation of the one person per 4 square metre to determine your maximum allowable number of seated customers.</p>	<p>قسمت های پشتی این اماکن، مناطق ویژه آماده سازی در آشپزخانه و مناطق پیشخوان این اماکن در هنگام محاسبه یک نفر در هر ۴ متر مربع برای تعیین حداکثر تعداد مجاز مشتریان به صورت نشسته، در نظر گرفته نمی شوند .</p>
<p>The Risk Mitigation Guidance attached to the Public Health Directions provides that in a given occupied space, there be a density of no more than one person per 4 square metres of floor space (taking into account objects and items that may impact the total free space). This means that businesses need to consider items and objects that may impact space for seating patrons, such as permanent fixtures (for example pylons, countertops, benches and gaming machines).</p>	<p>رهنمودهای مربوط به کاهش خطر که با دستورالعمل های بهداشت عمومی مرتبط است، مقرر می کند که در یک فضای اشغال شده مشخص، تراکم بیش از یک نفر در هر ۴ متر مربع از فضای کف (با در نظر گرفتن اشیاء و مواردی که ممکن است در کل فضای آزاد تأثیر بگذارد) وجود نداشته باشد. این بدان معناست که کسب و کارها باید اقلام و اشیائی که ممکن است بر فضای نشستن مشتریان تأثیر بگذارد، مانند وسایل دائمی (به عنوان مثال ستون ها، میزها، نیمکت ها و ماشین های بازی) را در نظر بگیرند.</p>

<p>How to calculate the number of people allowed in your premises</p>	<p>چگونه تعداد افراد مجاز در محل خود را محاسبه کنید</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Measure the length of available space for seated customers. 2. Measure the width of available space for seated customers. 3. Multiply the length by the width to calculate the area of your space in square metres. 4. Divide the space (calculated in square metres) by four to calculate the maximum number of seated customers allowed (excluding staff). 5. Consider items and objects that may impact the total free space of the premise such as pylons and countertops. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. طول فضای موجود برای نشستن مشتریان را اندازه گیری کنید. 2. عرض فضای موجود برای نشستن مشتریان را اندازه گیری کنید. 3. طول را با عرض ضرب کنید تا مساحت فضای شما به متر مربع محاسبه شود. 4. این فضا (محاسبه شده بر حسب متر مربع) را به چهار تقسیم کنید تا حداکثر تعداد مشتریان مجاز (به استثنای کارکنان) محاسبه شود. 5. اقلام و اشیایی که ممکن است بر کل فضای آزاد تأثیر بگذارد از جمله ستون ها، میزها را در نظر بگیرید.
<p>For example:</p>	<p>به عنوان مثال:</p>
<p>10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45</p>	<p>عرض ۱۰ متر X طول ۱۸ متر = ۱۸۰ متر مربع. ۱۸۰ تقسیم بر ۴ = ۴۵</p>
<p>Maximum people allowed: 45</p>	<p>حداکثر تعداد مجاز = ۴۵ نفر</p>
<p>Always round down to the nearest whole number.</p>	<p>همیشه این عدد را به نزدیکترین عدد کامل گرد کنید.</p>
<p>Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.</p>	<p>به یاد داشته باشید که بین میزها یک فاصله فیزیکی ۱/۵ متری ایجاد کنید و بهداشت دست ها را به خوبی رعایت کنید.</p>

<p>How to determine how many people can get takeaway</p>	<p>چگونه می توان تعیین کرد که چند نفر می توانند غذای آماده دریافت کنند</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. The number of people getting takeaway is unlimited as long as they can practise physical distancing safely. 2. Make sure anyone picking up takeaway is physically distanced from other people, including patrons who are dining in. 3. You may be able to have people wait outside on the footpath for a takeaway coffee or meal. 4. Ask people to wait outside if there is not enough space inside your premises for them. That is, if you have reached your limit for customers. 5. Consider floor markings to support queuing. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. تعداد افرادی که غذای آماده دریافت می کنند، مادامی که آنها بتوانند به صورتی امن فاصله گیری فیزیکی را رعایت کنند، نامحدود است. 2. اطمینان حاصل کنید که هر فردی که غذای آماده تهیه می کند از نظر فیزیکی نسبت به افراد دیگر، از جمله مشتریانی که در آن محل غذا می خورند، فاصله داشته باشد. 3. می توانید به مردم اجازه دهید تا برای دریافت قهوه یا غذای آماده خود، بیرون در پیاده رو منتظر باشند. 4. از افراد بخواهید تا در صورت عدم وجود فضای کافی در داخل مکان برای آنها، بیرون منتظر بمانند. این کار را زمانی انجام دهید که به سقف مجاز مشتری خود رسیده اید. 5. برای کمک به صف بندی مشتریان، روی زمین را علامت گذاری کنید.
<p>How to manage indoor and outdoor space</p>	<p>نحوه مدیریت فضای سرپوشیده و روباز</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Have a COVID Safety Plan. • Ask all patrons for their first name and phone number. If provided, record it along with the date and time they attended the venue. Details can be securely destroyed after 28 days. • Each indoor or outdoor space should have its own waitstaff if possible. • If possible, have separate restroom facilities for each dining area. • Manage bookings so patrons do not stay longer than two hours. • Increase cleaning of high touch areas and restroom facilities. 	<ul style="list-style-type: none"> • یک برنامه ایمنی کووید داشته باشید. • از همه مشتریان، نام و شماره تلفن آنها را سوال کنید. در صورت ارائه، این مشخصات را به همراه تاریخ و ساعت حضور آنها در محل، ثبت کنید. این مشخصات را می توان به صورتی امن پس از ۲۸ روز از بین برد. • هر فضای سرپوشیده یا روباز باید در صورت امکان، کارکنان مخصوص خود را داشته باشد. • در صورت امکان، برای هر یک از ناهار خوری ها توالت های جداگانه ای داشته باشید. • رزرواسیون ها را مدیریت کنید تا مشتریان بیش از دو ساعت در محل حضور نداشته باشند. • نظافت مناطقی که بیشتر لمس می شوند و توالت ها را افزایش دهید.

<p>This information is correct as of 19 June 2020. For the latest advice on restrictions please check covid19.act.gov.au or call the COVID-19 helpline on (02) 6207 7244.</p>	<p>این اطلاعات از تاریخ ۱۹ جون ۲۰۲۰ صحیح است. برای کسب جدیدترین توصیه ها در مورد محدودیت ها لطفاً به وب سایت covid19.act.gov.au بروید یا با خط تلفن ویژه کووید-۱۹ به شماره ۶۲۰۷۷۲۴۴ (۰۲) تماس بگیرید.</p>
<p>The Business Resource Kit includes: guidelines for creating a COVID Safety Plan; posters for displaying in your business premises; fact sheets and case studies to provide up to date information and clear advice; and other useful resources. Find the kit at www.covid19.act.gov.au/resources</p>	<p>کیت منابع مربوط به کسب و کارها (Business Resource Kit) شامل موارد زیر است: دستورالعمل های مربوط به ایجاد یک برنامه ایمنی کووید؛ پوسترهایی برای نمایش در محل کسب و کار شما؛ برگه اطلاعات و مطالعات موردی برای ارائه اطلاعات به روز شده و توصیه های مشخص؛ و سایر منابع مفید. این کیت را در نشانی www.covid19.act.gov.au/resources بیابید.</p>
<p>Canberra Business Advice and Support Service: Business owners can receive up to four hours of free, tailored advice and access online business development resources. Call (02) 6297 3121.</p>	<p>خدمات مشاوره و پشتیبانی تجاری کانبرا: صاحبان مشاغل می توانند حداکثر چهار ساعت مشاوره رایگان و متناسب دریافت کرده و به منابع توسعه تجارت آنلاین دسترسی پیدا کنند. با شماره تلفن ۶۲۹۷۳۱۲۱ (۰۲) تماس بگیرید.</p>
<p>Information in this factsheet is for illustrative purposes only and is not an accurate representation of any particular business.</p>	<p>اطلاعات در این برگه فقط برای روشننگری بیشتر است و نمایانگر دقیقی از یک تجارت خاص نیست.</p>
<p>For updates, visit covid19.act.gov.au</p>	<p>برای کسب اطلاعات از وب سایت covid19.act.gov.au دیدن کنید</p>