

English	Urdu
FACTSHEET	فیکٹ شیٹ
HOSPITALITY VENUES	مہمان نوازی کے مقامات
<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>جمعہ 19 جون کو دوپہر 12 بجے سے، مہمان نوازی کے مقامات میں کسی بھی اندر کی جگہ میں 100 تک صارفین بیٹھے ہوسکتے ہیں اور کسی بھی باہر کی جگہ میں 100 صارفین بیٹھے ہوسکتے ہیں، یا ایک فرد فی 4 مربع میٹر، جو بھی کم ہو۔</p>
<p>Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.</p>	<p>عملے کو سرپرستوں کی حد اور ایک شخص فی 4 مربع میٹر کے اصول، دونوں سے خارج کیا گیا ہے۔</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>گھر کے پچھلے حصے، باورچی خانے میں تیاری اور سروس کاؤنٹر والے علاقے ایک فرد فی 4 مربع میٹر کے حساب کتاب میں شامل نہیں ہوتے ہیں تاکہ آپ بیٹھے صارفین کی زیادہ سے زیادہ قابل اجازت تعداد کا تعین کرسکیں۔</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>پبلک ہیلتھ ڈائریکشنز سے منسلک رسک مٹجین گائیڈنس یہ ہدایت فراہم کرتا ہے کہ ایک مقررہ مقبوضہ جگہ میں، فرش کی جگہ کی کثافت ایک فرد فی 4 مربع میٹر سے زیادہ نہ ہو (ان چیزوں اور اشیاء کو حساب میں لے کر جو خالی جگہ پر اثر انداز ہوسکتی ہیں)۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ کاروباری اداروں کو ایسی چیزوں اور اشیاء پر غور کرنے کی ضرورت ہے جو سرپرستوں کے بیٹھنے کی جگہ پر اثر انداز ہوسکتی ہیں جیسے پکے جوڑے (مثال کے طور پر بڑے اونچے دروازے، کاؤنٹر ٹاپس، بینچ اور گیمنگ مشینیں)۔</p>

<p>How to calculate the number of people allowed in your premises</p>	<p>اپنے احاطے میں لوگوں کی مجاز تعداد کا حساب کیسے لگائیں</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- بیٹھے ہوئے صارفین کیلئے دستیاب جگہ کی لمبائی کی پیمائش کریں۔ 2- بیٹھے ہوئے صارفین کیلئے دستیاب جگہ کی چوڑائی کی پیمائش کریں۔ 3- اپنی جگہ کے رقبے کا مربع میٹر میں حساب لگانے کیلئے لمبائی کو چوڑائی سے ضرب دیں۔ 4- بیٹھے ہوئے صارفین کی زیادہ سے زیادہ مجاز تعداد (عملے کو چھوڑ کر) کا حساب لگانے کیلئے جگہ (مربع میٹر میں حساب) کو چار سے تقسیم کریں۔ 5- ایسی اشیاء اور چیزوں پر غور کریں جو پوری خالی جگہ پر اثر انداز ہوسکتی ہیں جیسے بڑے اونچے دروازے اور کاؤنٹر ٹاپس۔
<p>For example:</p>	<p>مثال کے طور پر:</p>
<p>10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45</p>	<p>10 میٹر چوڑا x 18 میٹر لمبا = 180 مربع میٹر 180 کو 4 سے تقسیم کریں = 45</p>
<p>Maximum people allowed: 45</p>	<p>زیادہ سے زیادہ مجاز لوگ: 45</p>
<p>Always round down to the nearest whole number.</p>	<p>تعداد کو ہمیشہ قریب کے ہندسے کے برابر کریں۔</p>
<p>Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.</p>	<p>میزوں کے درمیان 1.5 میٹر کا فاصلہ برقرار رکھنا اور ہاتھوں کی اچھی حفظان صحت کو برقرار رکھنا یاد رکھیں۔</p>

<p>How to determine how many people can get takeaway</p>	<p>اس کا تعین کیسے کریں کہ کتنے لوگ ٹیک آؤے لے سکتے ہیں</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- ٹیک آؤے لینے والے لوگوں کی تعداد لا محدود ہے جب تک وہ محفوظ طریقے سے جسمانی فاصلے پر عمل کر سکیں۔ 2- اس بات کو یقینی بنائیں کہ کوئی بھی شخص جو ٹیک آؤے لے رہا ہے وہ جسمانی طور پر دوسرے لوگوں، ان سرپرستوں سمیت جو کھانا کھا رہے ہیں، سے دور رہے۔ 3- آپ لوگوں کو ٹیک آؤے کافی یا کھانے کیلئے باہر فٹ پاتھ پر انتظار کرا سکتے ہیں۔ 4- لوگوں سے کہیں کہ وہ باہر انتظار کریں اگر آپ کے احاطے میں جگہ ان کیلئے کافی نہیں ہے۔ یعنی کہ، اگر آپ صارفین کیلئے اپنی حد تک پہنچ چکے ہیں۔ 5- قطار کی حمایت کیلئے فرش کے نشانوں پر غور کریں۔
<p>How to manage indoor and outdoor space</p>	<p>اندر اور باہر کی جگہ کی منتظمی کیسے کریں</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"> • کوویڈ سیفٹی پلان رکھیں۔ • تمام سرپرستوں سے ان کے پہلے نام اور فون نمبر کا پوچھیں اور مقام میں شریک ہونے کی تاریخ اور وقت کے ساتھ ساتھ اسے قلمبند کریں۔ تفصیلات 28 دن کے بعد محفوظ طریقے سے ضائع کی جاسکتی ہیں۔ • اگر ممکن ہو تو ہر اندر یا باہر کی جگہ کا اپنا انتظار کرنے والا عملہ ہونا چاہیئے۔ • اگر ممکن ہو، تو اس بات کو یقینی بنائیں کہ کھانے کی ہر جگہ کیلئے الگ ریست روم کی سہولیات موجود ہوں۔ • بکنگ کا انتظام کریں تاکہ سرپرست دو گھنٹوں سے زیادہ وقت تک نہ ٹھہرے رہیں۔ • زیادہ چھوٹی جانے والی جگہوں کی اور ریست روم کی سہولیات کی صفائی میں اضافہ کریں۔

<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>یہ معلومات 19 جون 2020 تک درست ہیں۔ پابندیوں کے بارے میں تازہ ترین مشورے کیلئے براہ کرم covid19.act.gov.au کا جائزہ لیں یا (02) 6207 7244 پر کوویڈ-19 کی ہیلپ لائن کو کال کریں۔</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>بزنس ریسورس کٹ میں شامل ہیں: کوویڈ سیفٹی پلان بنانے کیلئے رہنمائی کے اصول؛ آپ کے کاروباری احاطوں میں نمائش کیلئے پوسٹر؛ تازہ ترین معلومات اور واضح مشورے کی فراہمی کیلئے فیکٹ شیٹ اور کیس اسٹڈیز؛ اور دیگر مفید وسائل۔ کٹ کو www.covid19.act.gov.au/resources پر ملاحظہ کریں</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>کینبرا بزنس ایڈوائس اینڈ سپورٹ سروس: کاروبار کے مالکان چار گھنٹے تک مفت، موزوں مشورے اور آن لائن کاروبار کی ترقی کے وسائل تک رسائی حاصل کرسکتے ہیں۔ (02) 6297 3121 پر کال کریں۔</p>
<p>Information in this factsheet is for illustrative purposes only and is not an accurate representation of any particular business.</p>	<p>اس فیکٹ شیٹ کی معلومات صرف وضاحتی مقاصد کیلئے ہے اور کسی خاص کاروبار کی قریبی نمائندگی نہیں کرتی ہے۔</p>
<p>For updates, visit covid19.act.gov.au</p>	<p>تازہ ترین اپڈیٹس کیلئے، covid19.act.gov.au ملاحظہ کریں</p>