

English	Arabic
FACTSHEET	نشرة معلومات
HOSPITALITY VENUES	أماكن الضيافة
<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>بدءًا من الساعة 12 ظهرًا يوم الجمعة 19 حزيران/يونيو، يمكن أن يكون في أماكن الضيافة ما يصل إلى 100 زبون في أي مكان داخلي و 100 زبون يجلسون في أي مكان خارجي، أو شخص واحد لكل 4 أمتار مربعة، أخذًا بالرقم الأصغر.</p>
<p>Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.</p>	<p>لا يُعتبر الموظفون من ضمن حد الزبائن ولا من ضمن قاعدة الشخص الواحد لكل 4 أمتار مربعة.</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>لا يشمل حساب الشخص الواحد لكل 4 أمتار مربعة الجزء الخلفي من المكان والمطبخ وأماكن مناظيد (كاونترات) الخدمة لتحديد الحد الأقصى المسموح به من الزبائن الجالسين.</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>تنص إرشادات الحد من المخاطر المرفقة بتوجيهات الصحة العامة على أنه في أي مكان معين قيد الاستخدام، يجب ألا تزيد كثافة الحاضرين عن شخص واحد لكل 4 أمتار مربعة من المساحة الأرضية (مع مراعاة الأشياء والعناصر التي قد تؤثر على إجمالي المساحة الحرة). وهذا يعني أن على المؤسسات التجارية أن تراعي العناصر والأشياء التي قد تؤثر على المساحة المخصصة لجلوس الزبائن، مثل التركيبات الدائمة (على سبيل المثال الأعمدة، وسطوح المناظيد (الكاونترات)، والمقاعد وآلات القمار والمراهنة).</p>

<p>How to calculate the number of people allowed in your premises</p>	<p>كيفية حساب عدد الأشخاص المسموح بوجودهم في عقارك</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- قم بقياس طول المكان المتاح للزبائن الجالسين. 2- قم بقياس عرض المكان المتاح للزبائن الجالسين. 3- اضرب الطول بالعرض لحساب مساحة المكان بالمتر المربع. 4- اقسّم المساحة (محسوبة بالمتر المربع) على أربعة لحساب الحد الأقصى لعدد الزبائن الجالسين المسموح به (باستثناء الموظفين). 5- ضع في اعتبارك العناصر والأشياء التي قد تؤثر على المساحة الحرة الإجمالية للمكان مثل الأعمدة وسطوح المناضد (الكاونترات).
<p>For example:</p>	<p>مثلاً:</p>
<p>10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45</p>	<p>10م عرض × 18م طول = 180 مترًا مربعًا. اقسّم 180 على 4 = 45</p>
<p>Maximum people allowed: 45</p>	<p>الحد الأقصى للأشخاص المسموح بهم: 45</p>
<p>Always round down to the nearest whole number.</p>	<p>قم دائمًا بالتقريب للأسفل إلى أقرب عدد صحيح.</p>
<p>Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.</p>	<p>تذكر الحفاظ على التباعد الجسدي لمسافة 1.5 متر بين الطاولة والحفاظ على نظافة صحية جيدة لليدين.</p>

<p>How to determine how many people can get takeaway</p>	<p>كيفية تحديد عدد الأشخاص الذين يمكنهم الحصول على وجبات جاهزة</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- لا يوجد تحديد لعدد الأشخاص الذين يحصلون على الوجبات الجاهزة طالما أنهم يستطيعون ممارسة التباعد الجسدي بأمان. 2- تأكد من أن أي شخص يأخذ الوجبات الجاهزة بعيدًا جسديًا عن الأشخاص الآخرين، بما في ذلك الزبائن الذين يتناولون الطعام في المكان. 3- يمكنك أن تطلب من الناس أن ينتظروا في الخارج على الرصيف عندما يريدون أخذ القهوة أو الوجبات الجاهزة معهم. 4- اطلب من الناس الانتظار في الخارج إذا لم تكن هناك مساحة كافية داخل المبنى لهم. أي إذا وصل عدد الزبائن في الداخل إلى الحد الأقصى. 5- فكر في وضع علامات على الأرض للمساعدة على اصطاف الناس بطريقة صحيحة.
<p>How to manage indoor and outdoor space</p>	<p>كيفية إدارة المساحات الداخلية والخارجية</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"> • ضع خطة سلامة من COVID. • اطلب الاسم الأول ورقم الهاتف من جميع الزبائن. إذا تم تقديم هذه التفاصيل، قم بتسجيلها مع التاريخ والوقت الذي حضروا فيه إلى المكان. يمكن إتلاف التفاصيل بشكل آمن بعد 28 يومًا. • يجب أن يكون لكل مكان داخلي أو خارجي موظفو خدمة له فقط إذا أمكن. • حدّد مرافق مرحاض منفصلة، إذا أمكن، لكل منطقة لتناول الطعام. • قم بإدارة الحجوزات حتى لا يبقى الزبائن أكثر من ساعتين. • زد من عمليات تنظيف المناطق التي يكثر لمسها ومرافق الحمام.

<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>هذه المعلومات صحيحة اعتبارًا من 19 حزيران/يونيو 2020. للحصول على أحدث النصائح بشأن القيود، يرجى مراجعة covid19.act.gov.au أو الاتصال بخط المساعدة COVID-19 على الرقم (02) 6207 7244.</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>تتضمن رزمة موارد المؤسسات التجارية: إرشادات لإعداد خطة سلامة بشأن COVID؛ وملصقات لعرضها في أماكن عملك؛ ونشرات معلومات ودراسات حالات لتقديم أحدث المعلومات والنصائح الواضحة؛ وموارد مفيدة أخرى. يمكنك العثور على الرزمة في www.covid19.act.gov.au/resources</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>خدمة المشورة والمساعدة للمؤسسات التجارية في كنبيرا: يمكن لأصحاب المؤسسات التجارية الحصول على ما يصل إلى أربع ساعات من النصائح المجانية والمخصصة والوصول إلى موارد لتطوير التجارة عبر الإنترنت. اتصل على الرقم (02) 6297 3121.</p>
<p>Information in this factsheet is for illustrative purposes only and is not an accurate representation of any particular business.</p>	<p>المعلومات الواردة في نشرة المعلومات هذه هي لأغراض توضيحية فقط ولا تمثل أية مؤسسة تجارية محددة تمثيلاً دقيقاً.</p>
<p>For updates, visit covid19.act.gov.au</p>	<p>للحصول على التحديثات، قم بزيارة covid19.act.gov.au</p>