English	Filipino (Tagalog)
FACTSHEET	PAPEL-KAALAMAN
HOSPITALITY VENUES	LUGAR NG HOSPITALIDAD
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.	**Mula 12 ng tanghali sa Biyernes Hunyo 19, ang lugar ng hospitalid ay maaaring magkaroon ng hanggang 100 na mga kostumer na nakaupo sa anumang panloob na espasyo at 100 na kostumer na nakaupo sa anumang panlabas na espasyo, o isang tao sa bawat 4 na metro kuwadrado, alinman ang mas mababa.**
Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.	Ang mga kawani ay hindi kasama sa limit ng bilang ng parukyano at sa patakaran na isang tao sa bawat 4 na metro kuwadrado.
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.	Ang likuran, kusinang pinaghahandaan at mga bahagi ng service counter ay hindi kasama sa pagkalkula ng isang tao sa bawat 4 na metro kuwadrado upang matukoy ang iyong pinakamaraming bilang ng pinapayagang nakaupong mga kostumer.
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).	Ang Risk Mitigation Guidance na nakalakip sa Public Health Directions ay nagsasaad na sa isang okupadong espasyo, dapat may densidad na hindi lalampas sa isang tao sa bawat 4 na metro kuwadradong espasyo ng sahig (isinasaalang ang mga bagay at item na maaaring makaapekto sa kabuuang libreng espasyo). Ito ay nangangahulugan na kailangang isaalang-alang ng mga negosyo ang mga item at bagay na maaaring makaapekto sa espasyo para sa nakaupong mga parukyano, tulad ng permanenteng mga kasangkapan (halimbawa mga pylon, countertop, bangko at gaming machine).

How to calculate the number of people allowed in your premises	**Paano kakalkulahin ang bilang ng mga taong pinapayagan sa iyong lugar**
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.	1. Sukatin ang haba ng bakanteng espasyo para sa mga nakaupong kostumer. 2. Sukatin ang lapad ng mga bakanteng espasyo para sa mga nakaupong kostumer. 3. Paramihin o i-multiply ang haba sa lapad upang makalkula sa metro kuwadrado ang area ng iyong espasyo. 4. Hatiin o i-divide ang espasyo (kinalkula sa metro kuwadrado) sa apat upang makalkula ang pinakamaraming bilang ng mga nakaupong mga kostumer na pinapayagan (hindi kasama sa bilang ang mga kawani). 5. Isaalang-alang ang mga item at bagay na maaaring makaapekto sa kabuuang libreng espasyo ng lugar tulad ng mga pylon at countertop.
For example:	**Halimbawa:**
10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45	10m lapad x 18M haba = 180 metro kuwadrado. Hatiin o i-divide ang 180 sa 4 = 45
Maximum people allowed: 45	Pinakamaraming bilang ng tao na pinapayagan: 45
Always round down to the nearest whole number.	Palaging i-round down ito sa pinakamalapit na buong numero.
Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.	Tandaan na panatilihin ang pisikal na pagdistansiya na 1.5 metro sa pagitan ng mga mesa at panatilihin ng wastong kalinisan ng kamay.

How to determine how many people can get takeaway	**Paano matutukoy kung gaano karaming mga tao ang maaaring kumuha ng takeaway**
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.	1. Ang bilang ng mga tao na kukuha ng takeaway ay walang limitasyon basta't maisasagawa nila nang ligtas ang pisikal na pagdistansiya. 2. Tiyakin na sinumang kumukuha ng takeaway ay pisikal na nakadistansiya sa ibang tao, kabilang ang mga parukyano na kumakain sa mismong lugar. 3. Maaari kang magkaroon ng mga tao na naghintay sa labas sa may daanan ng tao para sa takeaway na kape o pagkain. 4. Sabihin sa mga tao na maghintay sa labas kung walang sapat na espasyo para sa kanila sa loob ng iyong lugar. Halimbawa kung naabot mo na ang iyong limit na bilang ng mga kostumer. 5. Isaalang-alang ang mga pagmamarka sa sahig upang tulungan ang paglinya ng mga tao.
How to manage indoor and outdoor space	**Paano pamamahalaan ang panloob at panlabas na espasyo**
• 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.	• Magkaroon ng COVID Safety Plan. • Hilingin sa lahat ng mga parukyano ang kanilang unang pangalan at numero ng telepono. Kapag ibinigay, itala ito kasama ang petsa at oras ng pagdalo nila sa lugar. Ang mga detalye ay maaaring ligtas na sirain pagkatapos ng 28 araw. • Ang bawat panloob o panlabas na espasyo ay dapat magkaroon ng sarili nitong kawaning tagasilbi (waitstaff) hangga't maaari. • Kung maaari, magkaroon ng mga magkakahiwalay na pasilidad ng kubeta para sa bawat lugar ng kainan. • Pamahalaan ang mga booking para hindi magtagal nang mas mahaba sa dalawang oras ang mga parukyano. • Dalasan ang paglilinis ng laging nahahawakang mga lugar at mga pasilidad ng kubeta.

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.	Ang impormasyong ito ay wasto simula noong 19 Hunyo 2020. Para sa pinakabagong payo sa mga paghihigpit, mangyaring tingnan ang covid19.act.gov.au o tumawag sa COVID-19 helpline sa (02) 6207 7244.
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	Kasama sa Business Resource Kit ang: mga patnubay sa paglikha ng COVID Safety Plan; mga poster na ididispley sa iyong lugar ng negosyo; mga papel-kaalaman at case study upang magbigay ng napapanahong impormasyon at malinaw na payo; at iba pang kapaki-pakinabang na mga mapagkukunan. Hanapin ang kit sa www.covid19.Act.gov.au/resources
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.	Canberra Business Advice and Support Service: Ang mga may-ari ng negosyo ay maaaring makatanggap ng libre, inangkop na payo na hanggang apat na oras at access sa mga online na mga mapagkukunan sa pag-unlad ng negosyo. Tumawag sa (02) 6297 3121.
Information in this factsheet is for illustrative purposes only and is not an accurate representation of any particular business.	Ang impormasyon sa papel-kaalamang ito ay para sa layuning paglalarawan lamang at hindi ito isang tamang-tamang representasyon ng anumang partikular na negosyo.
For updates, visit covid19.act.gov.au	Para sa mga update, bisitahin ang covid19.Act.gov.au