

English	Vietnamese
FACTSHEET	TỜ DỮ KIẾN THỰC TẾ
HOSPITALITY VENUES	CÁC ĐỊA ĐIỂM PHỤC VỤ KHÁCH
Key points	Các điểm chính
From 9am on Friday 9 October 2020, hospitality venues will have three options for calculating usable space.	Kể từ 9 giờ sáng thứ Sáu ngày 9 tháng 10 năm 2020, các địa điểm phục vụ khách sẽ có ba lựa chọn cho việc tính toán ra diện tích sử dụng.
Option 1: all venues with usable space of 100 square metres or less can have 25 people across the whole premises (includes all indoor/outdoor spaces); OR	Lựa chọn 1: Tất cả các địa điểm có diện tích sử dụng 100 mét vuông hoặc nhỏ hơn có thể có 25 người trên khắp toàn bộ cơ sở (bao gồm tất cả các không gian trong nhà/ngoài trời); HOẶC
Option 2: Venues with usable space between 101 and 200 square metres can have 50 people across the whole venue (includes all indoor/outdoor spaces): OR	Lựa chọn 2: Các địa điểm có diện tích sử dụng từ 101 đến 200 mét vuông có thể có 50 người trên khắp toàn bộ địa điểm (bao gồm tất cả các không gian trong nhà/ngoài trời): HOẶC
Option 3: Venues can have the sum of: – One person per four square metres of usable space for each indoor space (up to a maximum of 200 people); and – One person per two square metres of usable space for each outdoor space (up to a maximum of 200 people).	Lựa chọn 3: Các địa điểm có thể có tổng số: – Một người trên bốn mét vuông diện tích sử dụng đối với mỗi không gian trong nhà (tối đa 200 người); và – Một người trên hai mét vuông diện tích sử dụng đối với mỗi không gian ngoài trời (tối đa 200 người).
Businesses must not exceed the capacity limit that applies under standard liquor or fire occupancy loading and regulatory conditions of the venue.	Các doanh nghiệp không được phép vượt quá giới hạn sức chứa được áp dụng theo tiêu chuẩn đối với nơi kinh doanh rượu hay nguy cơ hỏa hoạn do số lượng người có mặt và các điều kiện theo quy định của địa điểm.

<p>Maximum capacity excludes staff. No modifications can be made to venues. Venues cannot use a combination of the three options. However, if a venue with a larger outdoor area chooses to use option 3, and that outdoor area is unable to be used due to inclement weather, venues can choose to use either option 1 or 2 if this provides a higher volume of patrons.</p>	<p>Sức chứa tối đa không bao gồm nhân viên. Không được phép tiến hành bất kỳ sự thay đổi nào đối với các địa điểm. Các địa điểm không được phép sử dụng một sự kết hợp của ba lựa chọn này. Tuy nhiên, nếu một địa điểm nào đó có diện tích ngoài trời rộng hơn mà chọn sử dụng lựa chọn 3 nhưng khu vực ngoài trời đó không thể sử dụng được do thời tiết khắc nghiệt, thì địa điểm này có thể chọn sử dụng lựa chọn 1 hoặc lựa chọn 2 nếu cách này cho phép một lượng khách hàng lớn hơn.</p>
<p>Usable space means the space that people can freely move around in, but not including:</p>	<p>Diện tích sử dụng nghĩa là không gian mà mọi người có thể tự do di chuyển trong đó, nhưng không bao gồm:</p>
<ul style="list-style-type: none"> -Stages and similar areas -Restrooms, changerooms and similar areas -Areas occupied by fixtures, fittings and displays -Staff only areas and areas that are closed off or not being used. 	<ul style="list-style-type: none"> -Sân khấu và các khu vực tương tự -Phòng vệ sinh, phòng thay đồ và các khu vực tương tự -Các khu vực đã được sử dụng cho các đồ cố định, cho việc lắp đặt các thiết bị và cho việc trưng bày -Các khu vực chỉ dành cho nhân viên mà thôi cũng như các khu vực bị cấm vào hay đang không sử dụng được.
<p>Venue owners, managers and operators must not temporarily divide any usable indoor space or usable outdoor space for the purposes of calculating usable space.</p>	<p>Các chủ sở hữu, những người quản lý và điều hành địa điểm không được phép tạm thời phân chia bất kỳ không gian sử dụng trong nhà hay không gian sử dụng ngoài trời nào cho các mục đích tính toán ra diện tích sử dụng.</p>
<p>If a hospitality venue has more than one indoor space, each space must be enclosed by a roof and walls of solid construction stretching from floor to ceiling.</p>	<p>Nếu một địa điểm phục vụ khách có hơn một không gian trong nhà, thì mỗi không gian phải là được khép kín bằng mái và tường được xây đặc kéo từ sàn đến trần nhà.</p>

<p>Venues must request the first name and phone number of all attendees. Consider using the Check In CBR App, which is free and easy to use. To find out more and register your venue visit the Check In CBR page on the COVID-19 website.</p>	<p>Các địa điểm phải yêu cầu tên thường gọi và số điện thoại của tất cả những người có mặt. Hãy xem xét đến việc sử dụng Ứng dụng Check In CBR, miễn phí và dễ sử dụng. Muốn tìm hiểu thêm và đăng ký địa điểm của mình, xin quý vị truy cập trang về Check In CBR trên trang mạng COVID-19.</p>
<p>Patrons must not stand while eating or drinking, and must remain seated other than when entering and exiting the premises, using bathroom facilities or ordering and paying for food or drinks.</p>	<p>Các khách hàng không được phép đứng trong khi ăn, uống, và phải luôn ngồi trừ lúc vào và ra khỏi cơ sở, khi đang sử dụng các tiện ích phòng vệ sinh, khi yêu cầu đồ ăn hay đồ uống và khi thanh toán.</p>
<p>Hospitality venues must:</p>	<p>Các địa điểm phục vụ khách phải:</p>
<ul style="list-style-type: none"> -clearly display occupancy allowance at the entrance to venues and individual spaces -manage ingress, egress and queuing of all areas to ensure physical distancing -manage the flow of patrons throughout the venue/site to avoid people congregating -ensure patron groups do not mingle with other groups -if possible, ensure separate dining areas have their own bathrooms -if possible, ensure each dining area has its own entrance and exit (the entrance may also function as the exit) and waitstaff. 	<ul style="list-style-type: none"> -trung số lượng người được cho phép, một cách rõ ràng tại lối vào của từng địa điểm hay không gian riêng lẻ -quản lý việc vào, ra và xếp hàng của tất cả các khu vực nhằm bảo đảm việc giãn cách -quản lý lưu lượng khách hàng trong toàn bộ địa điểm/địa bàn để tránh việc mọi người tụ tập lại -bảo đảm là các nhóm khách hàng không trộn chung cùng các nhóm khác -nếu có thể, hãy bảo đảm các khu vực ăn uống tách riêng có phòng vệ sinh riêng của khu vực đó -nếu có thể, hãy bảo đảm là mỗi khu vực ăn uống có lối vào và lối ra (lối vào có thể còn có chức năng là lối ra) và nhân viên phục vụ riêng của khu vực đó.
<p>Service and entertainment rules:</p>	<p>Quy tắc về việc phục vụ và giải trí:</p>

<p>-Alcohol can be sold without a meal, but it can only be consumed by seated patrons to avoid crowds forming.</p> <p>-Patron groups should not mingle with other groups.</p> <p>-Live music is permitted. Performers should stay at least two metres apart from each other and audience members.</p>	<p>-Rượu bia có thể được bán không kèm với bữa ăn, nhưng khách chỉ có thể được phép dùng trong tư thế ngồi mà thôi, để tránh hình thành các đám đông.</p> <p>-Các nhóm khách không trộn chung cùng các nhóm khác.</p> <p>-Nhạc sống được cho phép. Những người biểu diễn nên luôn cách khỏi nhau và cách khỏi khán giả ít nhất hai mét.</p>
<p>To protect staff and patrons:</p>	<p>Để bảo vệ nhân viên và khách:</p>
<p>-increase frequency of cleaning of high-touch areas and objects</p> <p>-manage bookings so patrons do not stay at the venue for more than two hours.</p>	<p>-tăng tần suất lau chùi các khu vực và các đồ được sờ, chạm nhiều</p> <p>-quản lý việc đặt chỗ để khách không ngồi tại địa điểm lâu hơn hai giờ đồng hồ.</p>
<p>Examples</p>	<p>Thí dụ</p>
<p>Option 1 – 25 people rule</p> <p>A café in Weston Creek has seated dining. The usable space for customers is 65 square metres so the café can accommodate 25 customers across the whole venue.</p>	<p>Lựa chọn 1 – Quy tắc 25 người</p> <p>Một tiệm café trong vùng Weston Creek có khu vực ngồi ăn. Diện tích sử dụng cho khách hàng là 65 mét vuông, vì vậy tiệm café này có thể tiếp đón 25 khách hàng trên khắp toàn bộ địa điểm.</p>
<p>Option 2 – 50 people rule</p> <p>A restaurant in Gungahlin has seated dining indoors and seated dining outdoors. The usable space for customers across the restaurant is 115 square metres, so the venue can accommodate 50 customers across the whole venue.</p>	<p>Lựa chọn 2 – Quy tắc 50 người</p> <p>Một nhà hàng trong vùng Gungahlin có khu vực ngồi ăn trong nhà và khu vực ngồi ăn ngoài trời. Diện tích sử dụng cho khách hàng trong toàn bộ nhà hàng này là 115 mét vuông, vì vậy địa điểm này có thể tiếp đón 50 khách hàng trên khắp toàn bộ địa điểm.</p>
<p>Option 3 – Indoor/outdoor square metre rule</p> <p>A pub in Canberra City has seated dining indoors and seated dining outdoors. The usable space for customers in the indoor area is 120 square metres, and the usable space for customers in the outdoor area is 110 square metres.</p>	<p>Lựa chọn 3 – Quy tắc mét vuông trong nhà/ngoài trời</p> <p>Một tiệm rượu trong Trung tâm Thành phố Canberra có khu vực ngồi ăn trong nhà và khu vực ngồi ăn ngoài trời. Diện tích sử dụng cho khách hàng trong khu vực trong nhà là 120 mét vuông, và diện tích sử dụng cho khách hàng trong khu vực ngoài trời là 110 mét vuông.</p>

120/4 = 30 110/2 = 55	120/4 = 30 110/2 = 55
The cafe can accommodate a maximum of 85 patrons across the whole venue. Or if it is raining and the outdoor area is not suitable for patrons, the pub may choose to use the 50 people rule (Option 2).	Tiệm cafe này có thể tiếp đón tối đa 85 khách trên khắp toàn bộ địa điểm. Hoặc nếu trời mưa và khu vực ngoài trời không thích hợp cho khách, thì tiệm rượu này có thể chọn sử dụng quy tắc 50 người (Lựa chọn 2).
For information about holding an event for more than 200 people, please see our new event protocol.	Muốn biết thêm thông tin về việc tổ chức sự kiện cho hơn 200 người, xin quý vị xem quy định mới của chúng tôi đối với sự kiện.
For more information on working out capacity limits, see our factsheet on How to apply indoor and outdoor capacity rules in your business or venue.	Muốn biết thêm thông tin về cách tính toán ra các giới hạn về sức chứa, xin quý vị xem tờ dữ kiện thực tế của chúng tôi về Cách áp dụng quy tắc sức chứa trong nhà và ngoài trời trong doanh vụ hay địa điểm của quý vị.
This information is correct as of 9 October 2020. For the latest advice on restrictions please check the COVID-19 website or call the COVID-19 helpline on (02) 6207 7244.	Thông tin này đúng tại thời điểm ngày 9 tháng 10 năm 2020. Muốn biết các hướng dẫn mới nhất về những hạn chế, xin quý vị kiểm tra trang mạng COVID-19 hoặc gọi đường dây giúp đỡ về COVID-19 qua số (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.	Bộ Tư liệu cho Doanh vụ (Business Resource Kit) bao gồm: các hướng dẫn về việc tạo ra một COVID Safety Plan (Kế hoạch An toàn với COVID); các tờ áp phích để trưng trong cơ sở kinh doanh của quý vị; các tờ dữ kiện thực tế và các nghiên cứu điển hình nhằm cung cấp thông tin cập nhật và các hướng dẫn rõ ràng; cùng các tư liệu hữu ích khác.
Find the kit on the business resources page of the COVID-19 website .	Xin quý vị tìm bộ tư liệu này trên trang về tài nguyên cho doanh vụ của trang mạng COVID-19 .

<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>Canberra Business Advice and Support Service (Dịch vụ Hỗ trợ và Cố vấn Kinh doanh Canberra): Các chủ doanh vụ có thể nhận được tới bốn giờ đồng hồ cố vấn miễn phí, thích hợp cho từng doanh vụ và tiếp cận các tư liệu phát triển kinh doanh trực tuyến. Xin quý vị gọi số (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>Các thông tin trong tờ dữ kiện thực tế này chỉ là cho các mục đích minh họa mà thôi và không phải là sự mô tả chính xác về bất kỳ doanh vụ cụ thể nào.</p>