

English	Spanish
FACTSHEET	HOJA INFORMATIVA
HOSPITALITY VENUES	LOCALES DE HOTELERÍA
<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>A partir del viernes 19 de junio a las 12:00 horas, los locales de hotelería pueden tener 100 clientes sentados en un espacio interior y 100 clientes sentados en cualquier espacio exterior o una persona cada 4 metros cuadrados, de éstos el que sea menor.</p>
<p>Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.</p>	<p>El personal está excluido del límite de clientes y de la regla de una persona cada 4 metros cuadrados.</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>Las áreas de trabajo, preparación de cocina y mostrador de atención no se incluyen en el cálculo de una persona cada 4 metros cuadrados al momento de determinar el número máximo permisible de clientes sentados.</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>La Orientación de mitigación del riesgo adjunta a las Instrucciones de salud pública dispone que en un espacio ocupado determinado la densidad máxima sea de una persona cada 4 metros cuadrados de espacio de piso (tomando en cuenta los objetos y bienes que puedan afectar el espacio libre total). Ello implica que las empresas deberán tomar en cuenta los artículos y objetos que puedan afectar el espacio para clientes sentados, como accesorios permanentes (por ejemplo pilares, tapas de mostradores, bancos y máquinas de juego).</p>

How to calculate the number of people allowed in your premises	Cómo calcular el número de personas permitido en su local
<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. Mida el largo del espacio disponible para clientes sentados. 2. Mida el ancho del espacio disponible para clientes sentados. 3. Multiplique el largo por el ancho para calcular la superficie del espacio en metros cuadrados. 4. Divida el espacio (calculado en metros cuadrados) por cuatro para calcular el número máximo permitido de clientes sentados (excluido el personal). 5. Tome en cuenta los bienes y objetos que pueden afectar el espacio libre total del local, como pilares y tapas de mostradores.
For example:	Por ejemplo:
10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45	10 M de ancho x 18 M de largo = 180 metros cuadrados. Divida 180 por 4 = 45
Maximum people allowed: 45	Número máximo de personas permitido: 45
Always round down to the nearest whole number.	Redondee siempre hacia abajo al número entero más cercano.
Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.	Recuerde mantener la distancia física de 1,5 metros entre mesas y aplicar buenas prácticas de higiene de manos.

How to determine how many people can get takeaway	Cómo determinar cuántas personas pueden comprar comidas para llevar
<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. No hay límite al número de personas que compren comidas para llevar a condición de que puedan mantener el distanciamiento físico sin riesgo. 2. Asegúrese de que toda persona que pase a buscar comidas para llevar mantenga la distancia física con los demás, incluso con los clientes que estén comiendo en el local. 3. Tal vez pueda hacer que la gente se quede afuera, en la acera, mientras espera el café o la comida para llevar. 4. Pídale a la gente que espere afuera si no hay espacio suficiente en el interior del local, es decir si ha alcanzado el límite de clientes de su local. 5. Considere la posibilidad de hacer marcas en el piso para ayudar a mantener las distancias en la fila de espera.
How to manage indoor and outdoor space	Cómo gestionar los espacios interiores y exteriores
<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"> • Tenga un Plan de seguridad de COVID (COVID Safety Plan). • Pida a todos los clientes su nombre y número de teléfono. Si se lo dieran, deberá registrarlos con la fecha y hora en que asistieron al local. Podrá destruir los datos en forma segura después de 28 días. • Cada espacio interior o espacio exterior debe tener su propio personal, si ello fuera si posible. • Si fuera posible, cerciórese de que cada zona de comidas tenga sus propios baños. • Gestione las reservaciones de modo que los clientes no se queden más de dos horas en el local. • Aumente la limpieza de las áreas de más contacto y de los baños.

<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>Esta información es correcta al 19 de junio de 2020. Para obtener la información más reciente sobre las restricciones, consulte covid19.act.gov.au o llame al número telefónico de asistencia sobre COVID-19 al (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>El Kit de recursos para empresas (Business Resource Kit) incluye: directrices para la formulación de un COVID Safety Plan, afiches para exhibir en el local de su empresa, hojas informativas y estudios de caso que presentan información y consejos claros actualizados y otros recursos útiles. Busque el kit en 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>Canberra Business Advice and Support Service: Los propietarios de empresas tendrán acceso a recursos de desarrollo comercial en línea y podrán recibir hasta cuatro horas de asesoramiento gratuito y específico para su empresa del Canberra Business Advice and Support Service. Llame al (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>La información contenida en esta hoja informativa se presenta para fines ilustrativos únicamente y no es una representación exacta de empresa alguna.</p>
<p>For updates, visit covid19.act.gov.au</p>	<p>Para obtener información actualizada consulte covid19.act.gov.au</p>