

English	Tamil
FACTSHEET	தகவல்தாள்
HOSPITALITY VENUES	<i>Hospitality</i> துறைசார்ந்த இடங்கள்
<p><b>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.</b></p>	<p>ஜூன் 19 வெள்ளிக்கிழமை மதியம் 12 மணி முதல், <i>hospitality</i> துறைசார்ந்த எந்தவொரு உட்புற இடத்திலும் 100 வாடிக்கையாளர்கள் வரை அமரலாம். மற்றும் வெளிப்புற இடத்தில் 100 வாடிக்கையாளர்கள் அமரலாம். அல்லது 4 சதுரமீட்டர்களுக்கு ஒருவர் விதி பேணப்படல். இவற்றில் எது குறைவோ அதைப் பின்பற்றலாம்.</p>
<p>Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.</p>	<p>வாடிக்கையாளர்களுக்கான வரம்பு மற்றும் 4 சதுர மீட்டருக்கு ஒருவர் விதியிலிருந்து பணியாளர்களுக்கு விலக்களிக்கப்படுகிறது.</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>அமர்வதற்கு அனுமதிக்கக்கூடிய வாடிக்கையாளர்களின் அதிகப்பட்ச எண்ணிக்கையை தீர்மானிப்பதற்கு 4 சதுர மீட்டருக்கு ஒரு நபர் கணக்கீட்டை மேற்கொள்ளும்போது, அந்த இடத்தின் பின்புறம், சமையலறை தயாரிப்பு மற்றும் சேவை கவுண்டர் பகுதிகள் சேர்க்கப்படக்கூடாது.</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><i>Public Health Directions</i>-உடன் இணைக்கப்பட்டுள்ள இடர் குறைப்பு வழிகாட்டுதலில் (<i>Risk Mitigation Guidance</i>) பாவனைக்கென ஒதுக்கப்பட்ட இடத்தில் அதன் நில அளவில் 4 சதுர மீட்டருக்கு ஒருவர் என்ற எண்ணிக்கைக்கு மேற்படாமல் இருக்கவேண்டும் என தெரிவிக்கப்பட்டுள்ளது. (மொத்த இடத்தின் அளவைப் பாதிக்கும் அம்சங்கள் மற்றும் பொருட்களை கணக்கில் எடுத்துக்கொள்ளல்). நிரந்தர சாதனங்கள் (எடுத்துக்காட்டாக pylons, countertops, benches மற்றும் gaming machines) போன்ற வாடிக்கையாளர்கள் அமரும் இடத்தை பாதிக்கக்கூடிய பொருட்கள் மற்றும் அம்சங்களை வணிகங்கள் கருத்தில் கொள்ள வேண்டும் என்பதை இது அர்த்தப்படுத்துகிறது.</p>

<p><b>How to calculate the number of people allowed in your premises</b></p>	<p><b>உங்கள் வளாகத்தில் அனுமதிக்கக்கூடிய நபர்களின் எண்ணிக்கையை எவ்வாறு கணக்கிடுவது</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Measure the length of available space for seated customers.</li> <li>2. Measure the width of available space for seated customers.</li> <li>3. Multiply the length by the width to calculate the area of your space in square metres.</li> <li>4. Divide the space (calculated in square metres) by four to calculate the maximum number of seated customers allowed (excluding staff).</li> <li>5. Consider items and objects that may impact the total free space of the premise such as pylons and countertops.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. வாடிக்கையாளர்கள் அமர்வதற்கு இருக்கும் இடத்தின் நீளத்தை அளவிடவும்.</li> <li>2. வாடிக்கையாளர்கள் அமர்வதற்கு இருக்கும் இடத்தின் அகலத்தை அளவிடவும்.</li> <li>3. சதுர மீட்டரில் உங்கள் இடத்தின் பரப்பளவைக் கணக்கிட, நீளத்தை அகலத்தால் பெருக்கவும்.</li> <li>4. அனுமதிக்கக்கூடிய அதிகபட்ச வாடிக்கையாளர்களின் எண்ணிக்கையைக் கணக்கிட (ஊழியர்களைத் தவிர்த்து) உங்கள் இடத்தை (சதுர மீட்டரில் கணக்கிட்டதை) நான்கால் வகுக்கவும்.</li> <li>5. வளாகத்தின் மொத்த இடப்பரப்பை பாதிக்கக்கூடிய, pylons மற்றும் countertops போன்ற உருப்படிகள் மற்றும் பொருட்களைக் கவனத்தில் கொள்ளுங்கள்.</li> </ol>
<p><b>For example:</b></p>	<p><b>உதாரணமாக:</b></p>
<p>10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45</p>	<p>10மீ அகலம் X 18மீ நீளம் = 180 சதுர மீட்டர். 180 ஐ 4 ஆல் வகுக்கவும் = 45</p>
<p>Maximum people allowed: 45</p>	<p>அனுமதிக்கக்கூடிய அதிகபட்ச நபர்கள்: 45</p>
<p>Always round down to the nearest whole number.</p>	<p>எப்போதும் அருகிலுள்ள முழு எண்ணுக்கு மட்டப்படுத்தவும்.</p>
<p>Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.</p>	<p>மேசைகளுக்கு இடையில் 1.5 மீட்டர் தூரத்தை பேணுவதையும் நல்ல கை சுகாதாரத்தை கடைப்பிடிப்பதையும் நினைவில் கொள்ளுங்கள்.</p>

<p><b>How to determine how many people can get takeaway</b></p>	<p><b>எத்தனை பேர் <i>takeaway</i> பெற முடியும் என்பதை எவ்வாறு தீர்மானிப்பது</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The number of people getting takeaway is unlimited as long as they can practise physical distancing safely.</li> <li>2. Make sure anyone picking up takeaway is physically distanced from other people, including patrons who are dining in.</li> <li>3. You may be able to have people wait outside on the footpath for a takeaway coffee or meal.</li> <li>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.</li> <li>5. Consider floor markings to support queuing.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. பாதுகாப்பானமுறையில் சமூக இடைவெளியைப் பேணக்கூடியதாக இருந்தால், <i>takeaway</i> பெறுவோரின் எண்ணிக்கைக்கு வரம்பு கிடையாது.</li> <li>2. <i>Takeaway</i> எடுக்க வருபவர்களுக்கும், உணவருந்திக்கொண்டிருக்கும் வாடிக்கையாளர்கள் உட்பட மற்றவர்களுக்கும் இடையில் சமூக இடைவெளி பேணப்படுவதை உறுதிப்படுத்தவும்.</li> <li>3. <i>Takeaway</i> காபி அல்லது சாப்பாட்டைப் பெற்றுக்கொள்வதற்காக மக்கள் வெளியே நடைபாதையில் காத்திருக்க நீங்கள் அனுமதிக்கலாம்.</li> <li>4. உங்கள் வளாகத்திற்குள் போதுமான இடம் இல்லாவிட்டால், அதாவது உங்களது இடத்தினுள் அனுமதிக்கக்கூடிய நபர்களுக்கான வரம்பை நீங்கள் எட்டியிருந்தால், வாடிக்கையாளர்களை வெளியில் காத்திருக்குமாறு சொல்லுங்கள்.</li> <li>5. வரிசையில் நிற்பவர்களுக்கு உதவும்வகையில் தரையில் அடையாளமிடுவது தொடர்பில் ஆலோசியுங்கள்.</li> </ol>
<p><b>How to manage indoor and outdoor space</b></p>	<p><b>உட்புற மற்றும் வெளிப்புற இடத்தை எவ்வாறு நிர்வகிப்பது</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Have a COVID Safety Plan.</li> <li>• 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.</li> <li>• Each indoor or outdoor space should have its own waitstaff if possible.</li> <li>• If possible, have separate restroom facilities for each dining area.</li> <li>• Manage bookings so patrons do not stay longer than two hours.</li> <li>• Increase cleaning of high touch areas and restroom facilities.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ஒரு COVID Safety Plan-ஐ வைத்திருங்கள்</li> <li>• அனைத்து வாடிக்கையாளர்களிடமும் அவர்களின் முதல் பெயர் மற்றும் தொலைபேசி எண்ணைக் கேளுங்கள். விபரங்கள் தரப்பட்டால், அவர்கள் அந்த இடத்திற்கு வந்த தேதி மற்றும் நேரத்துடன் பதிவு செய்யுங்கள். விவரங்களை 28 நாட்களுக்குப் பிறகு பாதுகாப்பானமுறையில் அழிக்கலாம்.</li> <li>• ஒவ்வொரு உட்புற அல்லது வெளிப்புற இடத்திற்கும், முடிந்தால் அதற்கான waitstaff இருக்க வேண்டும்.</li> <li>• முடிந்தால், உணவு உட்கொள்ளும் ஒவ்வொரு பகுதிக்கும் தனித்தனி ஓய்வறை வசதிகளைக் கொண்டிருங்கள்.</li> <li>• முன்பதிவுகளை நிர்வகிப்பதன் மூலம் வாடிக்கையாளர்கள் அங்கு இரண்டு மணி நேரத்திற்கு மேல் இருக்காதவாறு பார்த்துக்கொள்ளுங்கள்.</li> <li>• அதிகம் தொடுகைக்குள்ளாகும் பகுதிகள் மற்றும் ஓய்வறை வசதிகளை சுத்தம் செய்வதை அதிகரியுங்கள்.</li> </ul>

<p>This information is correct as of 19 June 2020. For the latest advice on restrictions please check <a href="https://www.covid19.act.gov.au">covid19.act.gov.au</a> or call the COVID-19 helpline on (02) 6207 7244.</p>	<p>இந்தத் தகவல் 19 ஜூன் 2020 நிலவரப்படி சரியானது. கட்டுப்பாடுகள் குறித்த சமீபத்திய ஆலோசனைக்கு தயவுசெய்து <a href="https://www.covid19.act.gov.au">covid19.act.gov.au</a>-க்குச் செல்லவும். அல்லது (02) 6207 7244 இல் COVID-19 ஹெல்ப்லைனை அழைக்கவும்.</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 <a href="https://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a></p>	<p><i>Business Resource Kit</i> பின்வருவனவற்றை உள்ளடக்குகிறது: COVID Safety Plan-ஐ உருவாக்குவதற்கான வழிகாட்டுதல்கள்; உங்கள் வணிக வளாகத்தில் காட்சிப்படுத்துவதற்கான சுவரொட்டிகள்; புதுப்பித்த தகவல்களையும் தெளிவான ஆலோசனையையும் வழங்க ஏதுவாக தகவல்தாள்கள் மற்றும் ஆய்வு முடிவுகள்; மற்றும் பிற பயனுள்ள வளங்கள். Kit-ஐப் பெற <a href="https://www.covid19.act.gov.au/resources">www.covid19.act.gov.au/resources</a></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>வணிக உரிமையாளர்கள் இணையவழி வணிக மேம்பாட்டு வளங்களையும், கன்பரா வணிக ஆலோசனை மற்றும் ஆதரவு சேவையிலிருந்து நான்கு மணிநேர இலவச, வடிவமைக்கப்பட்ட ஆலோசனைகளையும் பெறலாம். அழையுங்கள் (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>இந்த தகவல்தாளில் உள்ள தகவல்கள் விளக்க நோக்கங்களுக்காக மட்டுமே, எந்தவொரு குறிப்பிட்ட வணிகத்தினதும் துல்லியமான பிரதிநிதித்துவம் அல்ல.</p>
<p>For updates, visit <a href="https://www.covid19.act.gov.au">covid19.act.gov.au</a></p>	<p>புதுப்பிக்கப்பட்ட தகவல்களைப் பெற்றுக்கொள்ள: <a href="https://www.covid19.act.gov.au">covid19.act.gov.au</a></p>