

English	Dari
FACTSHEET	ورق حاوی معلومات
HOSPITALITY VENUES	سالونهای بخش مهمانداری
<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>از 12 ظهر روز جمعه 19 جون 2020، سالونهای بخش مهمانداری میتوانند به تعداد الی 100 نفر مشتریان را بشکل نشسته در هر یک محل داخل تعمیر و الی 100 نفر مشتریان را بشکل نشسته در هر یک محل بیرون از تعمیر پذیرفته، و یا یک نفر را در هر ساحة 4 متر مربع قرار دهند، هر یک که کوچکتر باشد.</p>
<p>Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.</p>	<p>کارمندان از هر دو روش یعنی محدودیت مشتریان وقانون قرار دادن یک نفر در هر 4 متر مربع مستثنی قرار میگیرند.</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>تعداد کارکنان بخش پس منظر (کارکنان خدمات مختلف بشمول تهیه غذا، پاک کاری و غیره)، کارکنان بخش تهیه و تدارک در آشپزخانه و ساحات ارائه خدمات، در محاسبه یک نفر در هر 4 مترمربع برای معلوم نمودن تعداد اعظمی گنجایش مشتریان قابل قبول در حالت نشسته در جمله شمار نمیآیند.</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>سند رهنمود کاهش احتمال خطر که با دستورالعمل های صحت عامه ضمیمه است چنین برآورد میکند که در یک مکان اشغال شده، نباید تراکم بیش از یک نفر در هر 4 مترمربع درفرش محل موجود باشد (اشیا ولوازمی که ممکن است در اشغال مجموع ساحة آزاد اثر بگذارند مد نظر گرفته شوند). این بدین معناست که مسئولان مشاغل و تجارت لازم است اشیا و لوازمی را که بالای مجموع ساحة آزاد جهت نشانیدن مشتریان تاثیر میگذارد در نظر بگیرند، مانند وسایل دایمی که در تعمیر وصل اند(بطور مثال ستونها/ پایه ها، میز های ثابت، درازچوکی ها و ماشین های بازی).</p>

<p>How to calculate the number of people allowed in your premises</p>	<p>چگونه باید تعداد مردمی را که در محوطه شما اجازه داده میشوند محاسبه کرد</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. طول محوطه موجود را که مشتریان در آنجا مینشینند اندازه کنید. 2. عرض محوطه موجود را که مشتریان در آنجا مینشینند اندازه کنید. 3. طول را در عرض ضرب کنید تا اندازه مساحت محل شما به متر مربع محاسبه شود. 4. مساحت محوطه را (که به مترمربع محاسبه شده) تقسیم چهار کنید تا تعداد اعظمی مشتریانی را که اجازه نشستن دارند محاسبه کنید (بدون شمولیت کارمندان). 5. اشیا و لوازمی که ممکن است در اشغال مجموع ساحه آزاد محل اثر بگذارند مد نظر گرفته شوند مانند ستونها/ پایه ها و میز های ثابت.
<p>For example:</p>	<p>بطور مثال:</p>
<p>10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45</p>	<p>10 متر عرض x 8 متر طول = 180 متر مربع 180 تقسیم 4 = 45</p>
<p>Maximum people allowed: 45</p>	<p>تعداد اعظمی مردمی که اجازه داده میشود: 45 نفر</p>
<p>Always round down to the nearest whole number.</p>	<p>همیشه به نزدیک ترین عدد کامل تقلیل دهید.</p>
<p>Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.</p>	<p>بخاطر داشته باشید تا فاصله گذاری جسمی 1.5 متر در بین میز ها نگهداشته شده و نظافت دستها به نحو خوب رعایت شود.</p>

<p>How to determine how many people can get takeaway</p>	<p>چگونه معلوم کنیم که چه تعداد مردم غذای بسته بندی شده برای بردن (takeaway) را خریداری میکنند</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. تعداد مردمی که غذای بسته بندی شده برای بردن را خریداری میکنند محدود نیست به شرط آنکه آنها بتوانند بصورت مصئون فاصله گیری جسمی را رعایت کنند. 2. اطمینان حاصل کنید تا هر کسیکه غذای بسته بندی شده برای بردن را دریافت میکند جسماً از کسان دیگر، بشمول اشخاصی که در داخل غذا میخورند فاصله داشته باشند. 3. شما ممکن است بتوانید از مردمی که برای گرفتن قهوه یا غذا برای بردن مراجعه میکنند بخواهید در پیاده رو بیرون انتظار بکشند. 4. از مردم بخواهید تا در بیرون انتظار بکشند در صورتیکه شما جای کافی در داخل محل خود برای آنها نداشته باشید. این در صورتیست، که شما به حد مجاز تعداد مشتریان تان رسیده باشید. 5. علامت گذاری روی فرش محل را در نظر داشته باشید تا نظم صف بندی را آسان نماید.
<p>How to manage indoor and outdoor space</p>	<p>چگونه ساحات داخل و بیرون از تعمیر را اداره کنیم</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"> • یک پلان مصئونیتی کووید COVID Safety Plan را داشته باشید. • نام اول و شماره تلفن همه مشتریان را بپرسید. در صورتیکه ارائه نمایند، با ذکر تاریخ و زمانیکه آنها در سالون حضور داشته اند درج نمایند. این مشخصات میتوانند بعد از 28 روز بطور مصئون از بین برده شوند. • هر محل در فضای داخل یا در فضای بیرون در صورت امکان باید خدمتگاران مشخص خود را داشته باشد. • در صورت امکان، ایجاد تسهیلات تشناب های جداگانه برای هر محل صرف غذا. • اداره کردن ریزروها برای آنکه مشتریان بیشتر از دو ساعت را در محل نمانند. • افزایش دادن پاک کاری ساحات زیاد قابل تماس و تسهیلات تشناب ها.

<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>این معلومات سر از 19 جون 2020 صحیح است. جهت دریافت آخرین راهنمایی ها در مورد محدودیت ها لطفاً سایت covid19.act.gov.au را واری کرده و یا به تلفون معلوماتی کووید -19 به شماره (02) 6207 7244 تلفون کنید.</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>بسته منابع شغل و تجارت (The Business Resource Kit) شامل است بر: رهنمود ها برای بوجود آوردن یک پلان مصئونیتی کووید COVID Safety Plan؛ پوسترهای معلوماتی برای نصب در محوطه کار و تجارت تان؛ اوراق حاوی معلومات و موضوعات مورد رسیدگی جهت ارائه معلومات مطابق روز و مشوره های واضح؛ و دیگر منابع سودمند. این بسته را در www.covid19.act.gov.au/resources دریافت کنید.</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>خدمات ارائه مشورتها و حمایت از مشاغل و تجارت در کنبیرا: صاحبان شغل و تجارت میتوانند الی چهار ساعت مشورتهای مورد ضرورت شانرا بطور مجانی دریافت داشته و بصورت آنلاین به منابع جهت انکشاف شغل و تجارت دسترسی داشته باشند. به شماره (02) 6297 3121 تلفون نمایید.</p>
<p>Information in this factsheet is for illustrative purposes only and is not an accurate representation of any particular business.</p>	<p>معلومات ارائه شده در این ورق حاوی معلوماتیست که صرف جنبه توضیحی داشته و نمیتواند بطور خاص از کدام شغل و تجارت مشخص نمایندگی کند.</p>
<p>For updates, visit covid19.act.gov.au</p>	<p>برای دسترسی به معلومات مطابق به روز، از covid19.act.gov.au دیدن نمایید.</p>