English	Hindi
FACTSHEET	तथ्यपत्रक
HOSPITALITY VENUES	आतिथ्य स्थल
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.	**शुक्रवार 19 जून को दोपहर 12 बजे से आतिथ्य स्थलों में किसी भी इनडोर स्थल में अधिकतम 100 ग्राहक बैठ सकते हैं और आउटडोर स्थल में भी अधिकतम 100 ग्राहक बैठ सकते हैं, या प्रति 4 वर्ग मीटर के क्षेत्रफल में अधिकतम एक व्यक्ति उपस्थित हो सकता है, इनमें से जो भी कम हो।**
Staff are excluded from both the patron limit and the one person per 4 square metre rule.	सेवार्थियों की सँख्या सीमा और 4 वर्ग मीटर के नियम, इन दोनों में कर्मचारियों के लिए अपवाद है।
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.	अपने ग्राहकों को बैठाने की अधिकतम स्वीकार्य सँख्या निर्धारित करने में घर के पिछवाड़े और किचन में भोजन की तैयारी व सेवा काउंटर के क्षेत्र एक व्यक्ति प्रति 4 वर्ग मीटर की गणना में शामिल नहीं है।
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).	जनस्वास्थ्य दिशा–निर्देशों से जुड़ा खतरा शमन दिशा–निर्देश [Risk Mitigation Guidance] यह नियत करता है कि लोगों के उपस्थित होने के स्थान में प्रति 4 वर्ग मीटर के फर्श–क्षेत्र में एक से अधिक व्यक्ति का घनत्व नहीं होना चाहिए (इसमें संपूर्ण खाली स्थान को प्रभावित करने वाली वस्तुओं और साजो–सामान को ध्यान में रखा जाना चाहिए)। इसका अर्थ है कि व्यवसायों के लिए ऐसी वस्तुओं और साजो–सामान के बारे में विचार करना आवश्यक है, जो सेवार्थियों के बैठने के क्षेत्रफल को प्रभावित कर सकती हैं, जैसे स्थायी जुड़नार (उदाहरण के लिए, पाइलॉन, काउंटरटॉप, बेंच और गेमिंग मशीन)।

How to calculate the number of people allowed in your premises	**अपने परिसर में अनुमत लोगों की सँख्या की गणना कैसे करें**
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. ग्राहकों के बैठने के लिए उपलब्ध स्थान की लंबाई नापें। 2. ग्राहकों के बैठने के लिए उपलब्ध स्थान की चौड़ाई नापें। 3. लंबाई को चौड़ाई से गुणा करके अपने स्थान के वर्ग मीटर क्षेत्रफल की गणना करें। 4. क्षेत्रफल (जिसकी गणना वर्ग मीटर में की गई है) में 4 से भाग देकर बैठाए जाने वाले ग्राहकों की अधिकतम सँख्या (कर्मचारियों के अतिरिक्त) की गणना करें। 5. ऐसी वस्तुओं और साजो–सामान का ध्यान रखें जो परिसर के कुल खाली स्थान को प्रभावित कर सकती हैं, जैसे पाइलॉन और काउंटरटॉप।
For example:	**उदाहरण के लिए:**
10m wide x 18m long = 180 square metres. Divide 180 by 4 = 45	10 मीटर चौड़ा x 18 मीटर लंबा = 180 वर्ग मीटर। 180 में 4 से भाग दें = 45
Maximum people allowed: 45	अधिकतम अनुमत लोगों की सँख्या: 45
Always round down to the nearest whole number.	हमेशा इससे कम निकटतम पूर्णांक लें।
Remember to maintain physical distancing of 1.5 metres between tables and maintain good hand hygiene.	टेबलों के बीच 1.5 मीटर की भौतिक दूरी और अच्छी हस्त–स्वच्छता बनाए रखना याद रखें।

How to determine how many people can get takeaway	टेकएवे के लिए लोगों की सँख्या की गणना कैसे करें
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. यदि टेकएवे लेने वाले सभी लोग सुरक्षित रूप से शारीरिक दूरी बनाए रख सकते हैं, तो उनकी अधिकतम सँख्या पर कोई सीमा नहीं है। 2. यह सुनिश्चित करें कि टेकएवे लेने वाला कोई भी व्यक्ति अन्य सभी लोगों से शारीरिक दूरी बनाए रखे, जिसमें बैठकर भोजन करने वाले सेवार्थी भी शामिल हैं। 3. आप टेकएवे कॉफी या भोजन लेने के लिए लोगों को संभावित रूप से बाहर फुटपाथ पर प्रतीक्षा करने के लिए कह सकते/सकती हैं। 4. यदि आपके परिसर के अंदर लोगों के लिए पर्याप्त स्थान नहीं है, तो उनसे बाहर प्रतीक्षा करने के लिए कहें। यानि, यदि आप ग्राहकों की सँख्या के लिए अपनी अधिकतम सीमा पर पहुँच जाएँ, तो। 5. सहायता के लिए पंक्ति में खड़े होने के स्थलों पर फर्श के ऊपर चिह्न लगाने के बारे में सोचें।
How to manage indoor and outdoor space	**इनडोर और आउटडोर स्थल का प्रबंधन कैसे करें**
• 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.	• आपके पास एक COVID Safety Plan होना चाहिए। • सभी सेवार्थियों से उनका प्रथम नाम और फोन नंबर पूछें। उपलब्ध कराए जाने पर इस जानकारी को उनके वहाँ उपस्थित होने की तिथि और समय के साथ रिकॉर्ड करें। 28 दिनों के बाद विवरण को सुरक्षित रूप से नष्ट किया जा सकता है। • यदि संभव हो, तो प्रत्येक इनडोर या आउटडोर स्थल के लिए अलग–अलग वेटर कर्मी होने चाहिए। • यदि संभव हो, तो प्रत्येक भोजन क्षेत्र के लिए अलग–अलग शौचालय सुविधाएँ उपलब्ध कराएँ। • इस तरह से आरक्षणों की व्यवस्था करें ताकि सेवार्थी दो घंटों से अधिक समय के लिए उपस्थित न रहें। • बहुधा स्पर्श किए जाने वाले क्षेत्रों और शौचालय सुविधाओं की सफाई की आवृत्ति बढ़ाएँ।

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.	यह जानकारी 19 जून 2020 तक सही है। प्रतिबंधों के बारे में नवीनतम सलाह के लिए वेबसाइट covid19.act.gov.au देखें या COVID–19 हेल्पलाइन को (02) 6207 7244 पर कॉल करें।
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	**व्यवसाय संसाधन किट** में COVID सुरक्षा योजना बनाने के लिए दिशा–निर्देश; अपने व्यवसाय के परिसर में प्रदर्शित करने के लिए पोस्टर; नवीनतन जानकारी और स्पष्ट सलाह प्रदान करने के लिए तथ्य पत्रक और मामले अध्ययन; एवं अन्य उपयोगी संसाधन शामिल हैं। यह किट वेबसाइट www.covid19.act.gov.au/resources पर उपलब्ध है।
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.	कैनबरा व्यवसाय सलाह और समर्थन सेवा: व्यवसायों के स्वामी अधिकतम चार घंटों के लिए निःशुल्क, विशेषीकृत सलाह और ऑनलाइन व्यवसाय विकास संसाधन प्राप्त कर सकते हैं। (02) 6297 3121 पर कॉल करें।
Information in this factsheet is for illustrative purposes only and is not an accurate representation of any particular business.	इस तथ्यपत्रक में दी गई जानकारी केवल उदाहरणात्मक प्रयोजनों के लिए ही है और यह किसी व्यवसाय–विशेष के लिए बिल्कुल सटीक प्रतिनिधित्व नहीं करती है।
For updates, visit covid19.act.gov.au	अद्यतनों के लिए वेबसाइट www.covid19.act.gov.au पर जाएँ।