

歷史潮流下的營業用紙巾



經營餐廳的老闆總會拿到別家餐廳用餐的經驗，來提升自家整體的水準。假日吳老闆去到餐廳用餐時，竟沒有濕紙巾可用，心想提供濕紙巾是必要的服務細節，正在考慮是否採用現做柔巾的濕紙巾機，立馬決定採用。

回溯更早之前

➤ 傳統毛巾

「歡迎光臨」，笑臉迎賓，並遞上一條熱毛巾，給予客戶貼心的服務，提升服務形象，讓客戶更喜歡常常來。但傳統毛巾清洗時，一大堆毛巾丟到洗衣機裡面，其中有的是拿來擦過桌子、地上或是當抹布，甚至上面有油漬、菜渣，加上清洗的時候需要大量清潔劑，成為傳統毛巾在衛生與安全上的一大堪憂。

➤ 單包裝濕紙巾

因著衛生的問題，就發展出單包裝的濕紙巾，濕紙巾的包裝從圓的到扁的都有，包裝上還可印刷店家名稱進行廣告，顧客用過即丟，表面上解決衛生問題，但實際上不衛生也不安全，因它會添加許多的化學藥劑，如保濕劑、防腐劑等，不僅敏感肌膚者使用會受到刺激，而且想想當我們用濕紙巾擦手後剝蝦，紙巾上的化學藥劑隨著蝦子進入我們的人體，好的壞的都通通吃下肚了...

過去有新聞指出消基會在大賣場、連鎖藥妝店及餐廳取得二十件濕紙巾進行檢驗，其中有幾家餐飲業者提供的濕紙巾生菌數過高，或是含有致癌物質-甲醛，有「[經皮毒](#)」上的疑慮，由此可知，包裝濕紙巾其實並非如所想的衛生安全呢...

再來!除了上述提到的安全疑慮，許多單包裝濕紙巾放久了還有可能會發霉、變乾，或是用的時候掉棉絮，使用起來不盡如人意，怎麼辦？

➤ 紙巾機

因著傳統毛巾及包裝濕紙巾的問題，現做柔巾的濕紙巾機孕育而生，需要濕紙巾只要透過機台輕按一下，立刻有濕柔巾，還可以是熱的喔!而且用多少、做多少，很衛生，擦拭也很舒服乾淨，客人擦得安心。更不用擔心衛生局檢驗抽查濕紙巾時，不合格的問題。

企業使用現做柔巾的濕紙巾機不僅不會增加成本，而且大大提升企業的服務形象及品質。在擦拭上如此注重衛生，相信食材上的品質更是安全，是優良企業喔!