



**GÖTEBORGS UNIVERSITET**  
**INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP**

# **Vanor och val kring kaffe**

**Vad dricker vi och var dricker vi det?**

**Hanna Lahtinen**

Rapportnummer: VT13-52  
Uppsats/Examensarbete: 15 hp  
Program/kurs: Restaurangmanagement  
Nivå: Grundnivå  
Termin/år: Vt 2013  
Handledare: Marianne Pipping Ekström  
Examinator: Christina Berg

Rapportnummer: VT13-52  
Titel: Vanor och val kring kaffe  
Författare: Hanna Lahtinen  
Uppsats/Examensarbete: 15 hp  
Program/kurs: Restaurangmanagement  
Nivå: Grundnivå  
Handledare: Marianne Pipping Ekström  
Examinator: Christina Berg  
Antal sidor: 33  
Termin/år: Vt/2013  
Nyckelord: Kaffevanor, konsumtion, kaffetyper

## Sammanfattning

Detta är en kandidatuppsats om våra vanor och val kring en av våra mest älskade drycker, kaffet. Vi dricker det varmt eller kallt, sötat eller osötat, med vänner eller ensamma, för att bli mer skärpta eller för att njuta av smaken. Vi dricker espresso, bryggkaffe, kokkaffe, presskaffe, perkolatorkaffe, kapselkaffe och pulverkaffe. Vissa av oss dricker kaffe flera gånger per dag och andra ett par gånger i vecka, sällan eller aldrig. Vi dricker kaffe på café, hemma, hos vänner, på arbetet, när vi är på väg någonstans, på stranden och på restaurangen. Vi dricker kaffe överallt och vi älskar det.

I denna uppsats har jag gjort en enkätundersökning för att titta lite närmare på relationerna mellan vad och var vi dricker oftast och vad vi skulle dricka om vi fick välja precis var och vad. Jag har tagit in aspekter som kön, ålder, sysselsättning och bostadsort.

I Sverige konsumerar vi i genomsnitt 8 kilo kaffe per person och år. Den onekligen mest populära drycken är i min undersökning bryggkaffe. Efter bryggkaffet har espresson en stor popularitet, både i sin grundform och i olika blandningar.

Min undersökning har bland annat visat att vi oftast dricker kaffe hemma eller på arbetsplatsen, men får vi välja är det café eller hemmet som gäller. Kaffe hos vänner tackar vi inte heller nej till. Oavsett vad vi väljer så är kaffet en viktig del i vår kultur. Tidigare århundradens kaffehuskultur går idag allt starkare mot en fikakultur, och vad är väl en fika utan en kopp kaffe?

# Innehållsförteckning

Introduktion.....	5
Problemformulering.....	6
Syfte.....	6
Bakgrund.....	7
Kaffets botanik.....	7
Kaffet och kaffehusens historia.....	8
Från frö till dryck.....	9
Olika extraheringsmetoder.....	11
Filtrerat kaffe.....	12
Perkolation.....	12
Vakuummetoden.....	13
Espresso och cappuccino.....	13
Pulverkaffe.....	13
Att dricka kaffe.....	13
Kaffekonsumtion.....	14
Metod.....	15
Design.....	15
Urval.....	15
Datainsamling.....	15
Databearbetning och analys.....	16
Metodologiska överväganden.....	16
Etiska överväganden.....	17
Resultat.....	18
Resultatsammanfattning.....	22
Diskussion.....	26
Urvalsdiskussion.....	26
Vanor och val.....	27
Kommande profession.....	28
Referenser.....	29
Bilaga 1 – Enkäten.....	30
Bilaga 2 – SSK 96.....	33

## Förord

Jag vill passa på att tacka min handledare Marianne som fått min in på rätt spår när jag tvivlat och inte vetat hur jag skulle ta mig vidare i djungeln som är uppsatsskrivande. Jag vill även tacka alla runt om kring mig som har stått ut med min kaffefixering under den här skrivprocessen.

## Introduktion

Kaffe är ett oerhört fascinerande ämne som har berört människor i många hundra år. Kaffets många positiva effekter på kropp och framför allt sinne har gjort att det idag, efter vatten, är en av de drycker som dricks mest över hela världen (Dicum & Luttinger, 2002).

Kaffet kan få väldigt olika karaktärer beroende på odlingsplats, odlingsförhållanden. Hur man hanterar kaffet vid skörd, hur man separerar bönorna från frukten, torkning, rostning och förvaring. För att inte tala om malning och beredningsmetod (Elgklou, 1993).

Det finns många studier gjorda kring kaffets fysiologiska effekter, om kafékultur och sociologiska aspekter. Av vad jag kan hitta finns det dock inte så mycket forskning kring det jag finner mest intressant. Nämligen vad människor helst dricker och var de gör det. Samt om det är stor skillnad i det som man vanligen dricker och på vilken plats man gör det kontra vad man helst vill dricka och var man skulle dricka det om man får välja själv.

Jag har valt att göra en tvärsnittstudie som visar hur det ser ut just nu. Denna information kan vara till nytta för människor som aspirerar att starta en verksamhet som delvis eller till största del är beroende av människors kaffevanor.

# Problemformulering

Jag har valt att arbeta med kaffe och vill undersöka hur människor väljer att dricka sitt kaffe. Dricker man helst hemma, på jobbet eller ute. Vill man helst ha espressokaffe, bryggkaffe, kokkaffe, perkolator Kaffe eller kaffekapslar. Det jag anser skulle vara intressant att undersöka hur människor väljer sitt kaffe och om det eventuellt är någon skillnad mellan de som dricker mycket kaffe och de som dricker lite. Det verkar finnas en lucka i den vetenskapliga forskningen när det kommer till vad vi väljer att dricka och varför, samt hur det skiljer sig i åldersgrupper och beroende på sysselsättning.

## Syfte

Syftet med studien är att undersöka människors preferenser och vanor kring sitt kaffedrickande.

# Bakgrund

## Kaffets botanik

Kaffet är en världsindustri där man räknar med att 20 miljoner människor arbetar bara i kaffeodlingarna och i norra Latinamerika beräknas det finnas 700 små kaffeproducenter. Den internationella handelns mest värdefulla vara är olja, men den råvara som efter detta är mest värdefull är de små kaffebönorna (Dicum & Luttinger, 2002).

Kaffesläktet har det gemensamma latinska namnet *Coffea* och innehåller fler än 20 arter (Dicum & Luttinger, 2002). När det kommer till odlat kaffe skiljer man på tre huvudarter: *Coffea arabica*, *Coffea robusta* och *Coffea liberica* (Elgklou, 1993). Släkten *Coffea* ingår i familjen *Rubiaceae* och växer vilt i Afrikas tropiska regnskogar under gigantiska och täta baldakiner från andra träd (Dicum & Luttinger, 2002). Kaffe är naturligt ett träd som trivs bäst i tropiskt klimat men växer även bra i subtropiskt klimat. Generellt sett uppnås den allra bästa kvaliteten när det får växa på höglandsplatåer, med en lerrick jord som har ett tjockt mullskikt vilket tillåter kaffet att växa på en varm, fuktig och väl-dränerad plats (Elgklou, 1993). Det är förhållanden som speglar kaffets ursprungliga växtplats. Där kaffet får mycket sol, måttligt med regn, där medeltemperaturen är 16-21°C och nätterna frostfria på en höjd från havsnivå upp till 1800 meter (Dicum & Luttinger, 2002).

På kaffeplantagerna beskär man kaffeträden för att det ska växa ut på bredden istället för upp på höjden. Vilket leder till att kaffeplantan istället för de uppemot tio meterna som ett kaffe-träd kan bli så blir de beskurna träden två till fyra meter höga. Man talar därför om kaffebuskar istället för kaffe-träd (Elgklou, 1993). Kaffeplantan är en yppig växt med djupgröna, glänsande blad som hänger i rader på långa tunna grenar (Dicum & Luttinger, 2002).

När man odlar kaffe är det trädets stenfrukt man är ute efter. Den har kommit att kallas för kaffebär eftersom den är stor som ett körsbär och har formen som ett litet plommon. Ett moget kaffebär har i de allra flesta arter ett rött skal och innanför ett lager av saftigt fruktkött. Innerst finns det, omslutet av den så kallade pergamenthinnan eller pergaminoskalet, i regel två frön, bönorna (Elgklou, 1993).

Arabica- och robustaarter skiljer sig åt i många aspekter. Först och främst när det kommer till smak, men även i koffeinhalt, motståndskraft mot angrepp och vilka de optimala odlingsförhållandena är. Rent generellt kan man säga att arabica odlas i Central- och Sydamerika och robusta i Västafrika och Sydostasien. *Coffea arabica* är en planta som normalt växer på 450 till 1800 meters höjd och arabicasorter är i allmänhet mer känsliga för sjukdomar och dåliga jordar än vad robustasorter är. Robustaarterna började inte odlas förrän efter 1850 då de europeiska kolonialmakterna inledde den kommersiella produktionen på den västafrikanska kusten mellan Gabon och Angola (Dicum & Luttinger, 2002). Robustasorterna är lättare att odla än arabica då de tål högre temperaturer och större fuktighet, men i sin tur är mer känslig för kyla.

Robustaarterna växer från havsnivå upp till 1000 meter. Robustaarterna ger generellt mindre bönor än arabica, innehåller mer koffein men får en sämre smak med en mer påtaglig bitterhet (Dicum & Luttinger, 2002).

## Kaffet och kaffehusens historia

Det har slagits fast att människan upptäckte kaffeträdet i de bergiga sydvästra delarna av det land vi idag kallar Etiopien, i regionen Kaffa (Elgklou, 1993). Från början kom kaffet att ätas som livsmedel, någon gång mellan åren 575 och 850, och traditionellt användes det utan de nomadiserande bergskrigarna i de delar av Etiopien där kaffet växer vilt (Dicum & Luttinger, 2002). Kaffebönorna mosades in i bollar av animaliskt fett vilket fungerade med den höga proteinhalten i råkaffet och blev en snabb energikälla (Dicum & Luttinger, 2002). Det kom dock att dröja många hundra år innan kaffe brukades på annat håll än i Etiopien och i sydöstra delen av den arabiska halvön (Elgklou, 1993) och först när man kom på att man kunde rosta kaffebönans omgivande hinnor som man kom att kunna tala om kaffe som dryck. Från denna punkt kom kaffe att sakta men säkert att vinna terräng. Det skulle dock ännu dröja länge innan man kom till att använda själva bönorna i beredningen av kaffe. Kaffet så som vi känner det idag örst när man började rosta bönorna för att sedan mala eller stöta dem och sedan bereda en dryck som man kan börja prata om kaffe så som vi ser det idag (Elgklou, 1993).

I slutet av 1400-talet började kaffe bli en mer allmän dryck i delar av arabvärlden, den hade dock inte spridit sig utanför kontinenten ännu. Den plats som skulle bli världens första kaffecentrum var staden Mokka i Jemen (Elgklou, 1993). Därifrån fördes kaffet ut i världen på karavanvägar. När efterfrågan på kaffe började öka växte sig odlingarna i Jemen allt större och under ett par århundraden skulle allt kommersiellt kaffe odlas i detta förhållandesvis mycket begränsade område. Denna tid då i stort sett allt kaffe kom från Jemen har lett till att mockakaffet fick sitt grundmurat goda rykte (Elgklou, 1993). Än idag används ordet mocca i kaffesammanhang, det är dock en benämning på en viss smak snarare än kaffe med ursprung i Mokka (Eriksson, 2007).

År 1554 öppnade de turkiska köpmännen Hakim från Aleppo och Dschems från Damaskus två kaffehus i den turkiske sultanens huvudstad Konstantinopel. Dessa kaffehus blev en stor framgång och inom kort fanns ett antal kaffehus av väldigt olika digniteter. Kaffet började även säljas på gatorna utav kringvandrande kaffekokare. I Turkiet kallades kaffehusen *maktab-i-irfan* – ”de bildades skola”- och själva kaffet fick hedersnamnet ”schackspelarnas och tänkarnas mjölk” (Elgklou, 1993). Kaffehusen blev männens sociala nav, männens vardagsrum. De var ett ställe dit man gick för att träffa vänner, göra upp affärer, lyssna till nyheter och skaller eller spela populära spel så som schack och bräde (Oddner, 2003). I hemmen ansågs det oartigt att inte bjuda främlingar på kaffe, och det var lika oartigt att inte acceptera att dricka det (Elgklou, 1993). I hemmet drack även kvinnor kaffe och kaffet var en så stor del av den turkiska kulturen att en hustru som av sin make nekades kaffe hade rätt att begära omedelbar skilsmässa (Dicum & Luttinger, 2002).

Exakt när kaffet kom till Europa vet man inte. Det finns dock rapporter och berättelser från människor som besökt Konstantinopel och andra delar av världen där kaffet brukats och tagit med dessa historier tillbaka till hemlandet. De första officiella noteringarna som har hittats är från Venedig där det år 1685 har nedtecknats att det fanns kaffehus i staden. Sextio år framåt i tiden hade denna skara vuxit till 206 stycken. Kaffehusen kallades *la bottega del caffè* vilket översatt betyder ”kaffeaffärer”. Mer vardagligt kallade man kaffehusen för *bottega da marroni* vilket lite nedsättande betyder ”brunaffärer” (Elgklou, 1993).

Det var först när kaffehusen etablerades ordentligt som kaffet som dryck verkligen slog igenom. Kaffet kom att förknippas med kaffehusen, och senare kaféerna och dessas distinkta samtalskultur. Kaffehusen utgjorde grunden till att det fria och demokratiska samtalet etablerades och var en central inrättning i vilka politiska ideal formulerades och nyheter och skvaller ventilerades. Idag samlar kaféer alla slags besökare oavsett kön, klass, status eller etnicitet, till skillnad från Turkiets och kaffehus där endast män var välkomna. Kaféer har alltid varit en plats där människor vistats, träffats, umgåtts och samtalat under lediga stunder, med eller utan föresatser (Oddner, 2003).

## Från frö till dryck

Idag odlas kaffe i närmare 80 tropiska och subtropiska länder och är en extremt värdefull vara i den internationella handeln. Innan kaffet är redo att lämna produktionslandet måste kaffeplantan noga skötas, sedan ska kaffebären plockas, bönorna ska tas ut ur bären, torkas och stoppas i säckar (Dicum & Luttinger, 2002). När kaffet sedan skeppats till destinationslandet så rostas det, blandas och distribueras för att sedan malas och bryggas (Elgklou, 1993).

Det tar sex till fjorton månader för kaffeplantan att gå från blomning till fullmogna bär, beroende på art (Elgklou, 1993). Under blomningsperioden växer det dofrika klasar av små vita blommor från bladens stjälkar, efter pollineringen vissnar blommorna och kaffets stenfrukt kommer fram (Dicum & Luttinger, 2002). Mellan ett och tre år efter plantering har kaffeplantan nått sin fulla mognad, då kan en planta frambringa omkring 2000 kaffefrukter om året, eller ca 4000 kaffebönor (Elgklou, 1993). Denna mängd bönor motsvarar knappt ett halvt kilo rostat kaffe, lite beroende på kafferart (Dicum & Luttinger, 2002). Kaffefrukten behöver sju till elva månader på sig för att mogna, beroende på vilket klimat den odlas i och mogna kaffeplantor kan ibland bära blommor, gröna bär och mogna bär samtidigt. Skördeperioden skiftar runt om i världen beroende på klimat, växthöjd och vilken art man odlar. En kaffebuske bär frukt efter ett till tre år och fortsätter att ge frukt i 30 till 50 år. Dock har plantan sin största avkastning i upp till 15-20 år efter planteringen (Dicum & Luttinger, 2002).

När det är dags att skörda kaffet så skördar man enligt två metoder. En metod kallas för kalplockning, vilket innebär att alla bär repas från en buske antingen för hand eller med maskin. Denna metod innebär att alla bär från busken kommer med i skörden, oavsett om de är omogna, övermogna, torra eller mogna. Kalplockning är därför en metod som är mest lämpad att användas



i områden som endast har en skörd och en ganska jämn mognad för att utesluta så många olämpliga bär som möjligt (Dicum & Luttinger, 2002). Den andra metoden man kan använda sig av är handplockning. Detta är det bästa sättet då man enbart plockar de bästa bären, därigenom får man en hög och jämn kvalitet (Elgklou, 1993). Denna metod används vanligtvis på platser med mycket regn vilket leder till att buskarna blommar och ger frukt flera gånger om året, man skördar varje kaffefält en gång i månaden (Dicum & Luttinger, 2002).

När man väl skördat kaffebären måste man få fram bönorna som ligger inuti. Beroende på tillgången till rent vatten kan man använda sig av två olika metoder, den torra metoden (den ”naturliga” metoden) eller den våta metoden. Den torra metoden innebär att man låter kaffebären torka i solen i upp till fyra veckor för att sedan ta bort det torra skalet för att komma åt bönorna (Elgklou, 1993). Kaffe som behandlas med den här metoden karaktäriseras av att de är kraftigare, men är mer varierad i smaken än kaffe som har behandlats med den våta metoden (Dicum & Luttinger, 2002). Med den våta metoden tvättar man först frukterna i stora bassänger med rinnande vatten, innan man avlägsnar fruktköttet från fröna med hjälp av en skalmaskin, vanligen inom 24 timmar efter plockning. Sedan släpps fröna ner i enorma jästankar med ett enzymsbad som på 12 till 40 timmar får de täckande hinnorna att släppa från pergamentskalet (Elgklou, 1993). Det lösa fruktköttet kan sedan lätt tvättas bort från fröna. Pergamenthinnan får sitta kvar medan bönorna får ligga och torka i 12 till 15 dagar på stora, öppna och soliga områden. Bönorna krattas och vänds flera gånger om dagen för att se till att de torkar jämt. Denna metod gör i och med jäsningen att kaffet utvecklar fruktig syrlighet och aromatiska smaker som man inte får fram genom den torra metoden. Dock är riskerna höga då en hel omgång kan bli förstörd om enzymsbadet blir fel (Dicum & Luttinger, 2002).

När bönorna har torkats sorteras de och klassificeras efter sin storlek och hårdhet. Tanken med detta är att samla likartade bönor tillsammans då detta är ett tecken på bra kaffe, och att avlägsna sådant man inte vill ha med (Elgklou, 1993). Bönor som är lika i storlek kan väga olika mycket, därför kan man skilja bönorna åt med hjälp av en pneumatisk process. Vilket innebär att man använder en luftstråle för att separera bönor med olika vikt (Dicum & Luttinger, 2002). Det är dock vanligt att man avslutningsvis sorterar bönorna vid ett löpande band för att undvika att några dåliga, trasiga eller undermåliga bönor finns kvar som drar ner värdet på helheten. Kaffe genomgår sedan professionell testning vid flera tillfällen mellan böna och kopp för att förvissa sig om kvaliteten (Dicum & Luttinger, 2002).

När kaffet har kommit till konsumentlandet är det dags för den del av processen som åstadkommer kaffets grundläggande smak och arom. Man rostar vanligtvis gröna bönor i stora rostningsmaskiner som roterar bönorna och värmer upp dem jämt till mellan 180 och 240°C beroende på vilken teknik man använder och den tilltänkta rostningsgraden (International Coffee Organization, 2013). När bönorna upphettas förångas vattnet i dem, stärkelser omvandlas till socker för att sedan karamelliseras. När bönorna börjar bli varma nog så blir de ljusare, för att sedan bli gula. Ungefär halvvägs genom den 10-15 minuter långa rostningen börjar bönorna

mörkna och ”poppa” (ungefär som popcorn) och dubblar i storlek, vid detta steg i processen sänker man värmen (Dicum & Luttinger, 2002). Beroende på vilken rostning man är ute efter ser den fortsatta rostningen olika ut. Om man är ute efter en ljus mellanrost (cinnamon roast) så avslutas rostningen i detta stadium. Fortsätter man rostningen så får man först en mörkrost (city roast) och sedan en mörk mörkrost (full city roast) efter nio till elva minuter. Proteinerna i kaffebönorna denatureras sakta och faller sönder i sina mindre beståndsdelar, peptider. När peptiderna tränger ut som olja på börnas yta är man framme vid extra mörk mörkrost (Vienna roast). Just denna kaffeolja ger kaffet mycket av dess karaktäristiska smak och arom. Förvarar man börnorna på fel sätt efter rostningen kommer syre och ljus med tiden leda till att denna kaffeolja härsknar (Dicum & Luttinger, 2002).

Fortsätter man att rosta börnorna efter Vienna rosten så börjar en andra omgång av intensivt poppande. Detta sker när cellväggarna i bönan börjar falla sönder. Vid detta stadium har börnorna blivit extremt mörka och oljiga och är italienskrostade, det vi använder som espressokaffe. Den rökiga smaken i kaffe tillkommer eftersom sockret i börnorna nu förkolnar. Efter 14 minuter tystnar poppning nummer två och en blå rök visar att kaffet nu har blivit mustigt och chokladbrunt franskrostat. Börnorna består nu till 20 procent av kol och ingen distinkt smak av kaffesorten finns kvar, bara den brända smaken av rostningen. Rostningen användes tidigare för att bränna bort den oattraktiva bittra smaken av de afrikanska robustasorter som var en vanlig importvara från Frankrikes tidigare kolonier (Dicum & Luttinger, 2002).

## Olika extraheringsmetoder

Det finns ett flertal olika sätt att bereda kaffe och oändligt många olika apparater och verktyg för att göra det. Det finns dock ett par saker man bör tänka på för att ha grundförutsättningarna att lyckas. Först och främst är det viktigt att tänka på att kaffe är en färskvara, och det absolut viktigaste är att det inte utsätts för onödigt syre. Syre, ljus och värme kan förstöra kaffet på ett par timmar (Eriksson, 2007). Nästa steg är vattnet. Det bör vara så kallt, färskt och syrerikt vatten som möjligt då det lockar fram kaffesmaken (Elgklou, 1993). När det kommer till dosering av kaffe brukar man tala om 60-70 gram kaffe per liter vatten, eller cirka 7-8 gram per kopp (Elgklou, 1993). Beroende på vattnet där man bor påverkas doseringen. Ju hårdare vatten, det vill säga ju mer kalk vattnet innehåller, desto mer kaffe behövs det per liter vatten.

Alternativet är att välja en mörkare rostning. Det är dock viktigt att inte överdosera kaffet för det leder till ett beskare kaffe, inte ett starkare (Eriksson, 2007). När man brygger kaffe är det väldigt viktigt att vattnet inte kokar, utan temperaturen bör ligga på 92 till 96 grader. På så vis utlöses det eteriska oljorna där smakämnen sitter, men inte kaffets bitterämnen (Eriksson, 2007). När man sedan ska servera kaffet bör det röras om i kannan innan man häller upp det, de första 40 procenten av vattnet tar nämligen med sig 80 procent av smakstyrkan (Elgklou, 1993). Har man följt de tidigare instruktionerna och vill fortsätta att undvika att kaffet blir beskt är det även viktigt att man dricker kaffet direkt, och inte låter det stå och bränna fast på plattan (Eriksson, 2007). Det är även viktigt att man tar hand om sin bryggingsutrustning, fett i kaffebönorna

härsknar nämligen när det blir gammalt. För att vattenflödet ska vara jämnt är det även viktigt att man kalkar av bryggaren med jämna mellanrum då kaffet blir bittert om kontakten mellan vattnet och kaffet pågår längre än fem minuter (Eriksson, 2007). Här nedan följer de vanligaste extraheringsmetoderna.

## **Filtrerat kaffe**

Dropp- eller filtermetoden är en av de vanligaste metoderna för att bereda kaffe idag. Det går att brygga både manuellt och med maskiner, de elektriska varianterna tenderar att ge ett bättre eller mer konsekvent bra kaffe (International Coffee Organization, 2013). Att filtrera kaffe bygger på metoden att vattnet passerar kaffet genom en sil eller ett filter. Detta innebär att det färdiga kaffet alltså inte kommer i kontakt med sumpen. Det finns flera olika metoder för att filterbrygga kaffe (Elgklou, 1993).

*Påsbrygning* har funnits med sedan 1711 då fransmännen började bereda kaffe genom att hälla hett vatten över en sidenpåse med finmalet kaffe (Eriksson, 2007). Om man använder sig av denna metod behöver man bevara tygpåsen i kaffet efter användning och byta ut den efter ett tag (Elgklou, 1993).

På 1850-talet föreslog kaffehandlaren Carl Johan Grafström att finmalet kaffe skulle läggas i en tratt fodrad med filterpapper, varefter man skulle hälla på hett vatten. En idé som sedan utvecklades fullständigt av Melitta Bentz i början av 1900-talet (Eriksson, 2007).

*Droppmetoden* är en annan variant då finmalet kaffe läggs i en perforerad behållare i stället för i en tyg- eller papperspåse. I övrigt fungerar metoden som påsmetoden (Elgklou, 1993). De kaffeautomater och hushållsbryggare vi använder idag bygger även dessa på att hett vatten rinner genom ett filter med kaffe. När man använder sig av en elektrisk bryggare finns det en del saker man bör tänka på. Maskinen måste ofta rengöras, avkalkas, och att vatten i den så kallade stödtanken alltid slås bort annars ruttar det och kaffet blir direkt dåligt. Filtret man använder sig utav bör fuktas ordentligt innan kaffet läggs i och jämnas till. Eftersom det första vattnet som rinner igenom kaffet får mest arom så bör man alltid röra om i det färdigbryggda kaffet (Elgklou, 1993).

## **Perkolation**

I kaffesammanhang har perkolation två betydelser, dels så kan det syfta på det som droppmetoden gör, nämligen att vattnet passerar genom ett lager med kaffe en gång. Dock kan man även tala om cirkulationsperkolation (Elgklou, 1993). Detta är en metod där genomrinningen av kaffefiltret sker flera gånger. Kaffet går i rundgång genom kaffefiltret flera gånger fram tills värmekällan stängs av, denna metod leder dock till vissa smak- och aromförluster då mycket av aromerna även försvinner ut i tomma intet (International Coffee Organization, 2013). En kombination mellan perkulatorbrygning och espressobrygning finner vi i *mokabryggaren* (International Coffee Organization, 2013). Denna består av två kärl där

delen nedre fylls med vatten, de bägge kärnen skruvas ihop och tätas av en gummipackning. Mellan dessa kärn finns en perforerad behållare med kaffe, som vattnet går igenom när det värms upp. Det färdiga mokakaffet hamnar då i det övre kärlet varifrån det kan serveras (Elgklou, 1993).

## **Vakuummetoden**

I vakuummetoden använder man sig av två behållare där man har vattnet i den nedre behållaren och kaffet i den övre. Vattnet kokas upp och den heta ångan tränger upp i kaffebehållaren och vattnet blandas med kaffet. När man tar bort värmekällan suges det färdiga kaffet ned genom ett filter (ventil) tillbaka i den nedre, nu lufttomma, behållaren. Det finns en nackdel med att låta vattnet koka, risken blir då stor för att ämnen som är bittra och garvsyrehaltiga ämnen extraheras ur kaffet (Elgklou, 1993).

## **Espresso och cappuccino**

För att kunna brygga en äkta espresso krävs det att man har en espressomaskin som på mellan 20 och 30 sekunder under nio bars atmosfärsiskt tryck pressar tre centiliter 90 gradigt vatten genom det malda kaffet. Nymalet kaffe påstås innehålla mellan femhundra och åttahundra smakämnen. Under den korta tiden innan kaffet har nått koppen så hinner hälften av dessa smakämnen försvunnit och på denna korta tid hinner kaffets bitterämnen inte lösas ut. En äkta espresso kräver att det finns en crema på toppen. Denna är ett lock av cellulosa, lite fett och proteiner som håller aromen kvar i koppen några extra ögonblick. Ett vanligt och enkelt sätt att testa espressons kvalitet är att lägga en tesked socker på creman. En perfekt crema ska klara att bära denna i några sekunder (Eriksson, 2007).

När man gör en cappuccino eller likaväl en latte så värmer man, under tiden man brygger en espresso, mjölk med hjälp av en ångrör till max 65 grader. Om man lyckats skumma mjölken ordentligt så håller man långsamt mjölken i koppen med espresso så att kaffet och mjölken blandar sig ordentligt. En misslyckad cappuccino är lätt att känna igen i och med att skummet lägger sig som ett skvalpigt lock på kaffet (Eriksson, 2007).

## **Pulverkaffe**

Tillredningar av pulveriserat kaffe har funnits sedan åtminstone 1700-talet. Pulveriserat kaffe görs genom att de rostade bönorna genomgår en industriell torkning. Det moderna pulverkaffet skapades under 1930-talet utav Nestlés tekniker i Brasilien. Deras uppfinning, Nescafé, introducerades på marknaden 1938 och är än idag världens ledande snabbkaffemärke (Dicum & Luttinger, 2002).

## **Att dricka kaffe**

Idag är kaffe en viktig ingrediens i vårt vardagliga liv. Fast att börja använda sig av kaffedrycker är först och främst en fråga om inläring, att vänja sig vid smak och lukt. Denna

inlärning sker vanligtvis informellt och vem som lär vem har stor betydelse. Själva inlärande kan ske på flera olika sätt bland annat postfigurativt, cofigurativt och prefigurativt. I postfigurativt lärande så lär den äldre generationen den yngre. I cofigurativt lärande så lär man sig av sina jämnåriga och i prefigurativt lärande så lär de yngre de äldre (Sigfridsson, 2005).

I dagsläget verkar det vara vanligare att den yngre generationen lär sig dricka kaffe med en cofigurativ inlärning. Medan man bland den lite äldre generationen har lärt sig med ett postfigurativt inlärningsätt. Gemensamt för dessa generationer verkar dock vara att de har börjat dricka kaffe för att vara en del i en gemenskap (Sigfridsson, 2005).

Kaffedrickandet upplevs som en viktig del av sociala möten. Många ser det som en naturlig del av bjuda på kaffe när man har besök. De flesta människor lär sig att dricka kaffe, inte nödvändigtvis därför att man tycker att det är gott utan för att man ser det som en viktig och stor del utav vuxet social umgänge. Kaffe är också en möjlighet att gå sitta ner och ta en paus, en lugn stund. På senare år har det blivit allt mer vanligt att dricker andra typer av kaffe än de vanliga kok- och bryggkaffe (Lampinen, 2012).

## Kaffekonsumtion

Runt om i världen produceras strax över 7 miljoner ton kaffe per år. Konsumtionen varierar runt om i världen. Den just nu största marknaden för kaffe är USA, där den genomsnittliga konsumtionen per capita trots detta bara är strax 4 kilo (gröna bönor). I Europa däremot ligger den genomsnittliga konsumtionen på 5 kilo. Dock med det stora undantaget, Norden. Här i Norden toppar vi konsumtionslistorna i världen, med Finland i ledningen på 12 kilo. Sverige hamnar i dagsläget på en femte plats (under Finland, Norge, Danmark och Nederländerna) med en genomsnittlig konsumtion på 8 kilo (Scholer, 2006).

Under 2010-11 var medelkonsumtionen för svenska kvinnor 311 ml per dag och för männen 370 ml. I undersökningen Riksmaten (Livsmedelsverket, 2012) registrerade 82 % av de 1 473 deltagarna att de konsumerat kaffe. Spridningen på de deltagandes intag varierade från 0 ml ända upp till 1 750 ml per dag. Medelkonsumtionen var högre bland männen i undersökningarna och de som drack minst kaffe av både männen och kvinnorna var i den yngsta åldersgruppen (Livsmedelsverket, 2012).

# Metod

Valet av ämnesområdet kaffe har redan från början varit klart. För att komma fram till den slutliga forskningsfrågan har flera olika steg tagits. Steg ett var att utgå från själva ordet kaffe, det jag ville undersöka, och göra en mindmap med allt jag kunde komma på och kände var intressant med kaffe. Utifrån denna kände jag att mitt egentliga intresse ligger i kaffekvalitet och tillredningsmetoder, samt hur man väljer det ena framför det andra. Utifrån detta började funderingen kring vilken metod som vore bäst, och jag beslutade mig för att enkäter skulle ge mig en större bredd av svar vilket kändes som mer relevant än djupsvar med tanke på tidsbegränsningen.

## Design

En enkät är en teknik för att samla in information med hjälp av frågeformulär. En enkät är utformad så att varje person ska svara på likalydande frågor i samma ordning. Det är vanligt att man inleder med neutrala frågor som ger oss bakgrundsvariabler vi behöver information om. Likaså brukar enkäter avslutas neutralt (Patel & Davidson, 2011). Eftersom denna enkät inte har någon form av uppföljning så blir resultatet en så kallad cross-sectional study. En tvärsnittsbild av verkligheten så som den ser ut när respondenterna svarar.

## Urval

Jag har valt att använda mig av Facebook, vilket är ett socialt nätverk, som forum för att få ut min enkät. På så sätt kände jag att spridningen på människor skulle kunna bli lite mer intressant än om man ställer sig ute på gatan och hejdar människor man ser. När man använder sig av ett socialt medium så som Facebook så når man människor från många olika platser.

Enkäten gjordes i två steg, ett första utkast som testades i en pilotstudie utan en vän. För att sedan efter diskussion med min handledare om vissa utav mina frågor och upplägget och så lade vi till frågan om var personen bor och strukturerade lite annorlunda. Den slutgiltiga enkäten finns att läsa i bilaga 1.

## Datainsamling

Eftersom jag valt att skicka ut min enkät via Facebook behövde jag en tjänst som gjorde det möjligt att dela en länk till enkäten som sedan kan fyllas i online. Detta gjorde att jag valde att använda mig av tjänsten Google docs. Där man kan skapa en online enkät som sedan sammanställer svaren i ett separat dokument, sedan kan man använda sig av tjänsten för att sammanställa diagram etc Jag lät sedan en annan vän prova enkäten och det verkade inte vara några problem så jag lade då upp länken till enkäten på min Facebooksida, jag ändrade sekretessinställningarna för att göra inlägget till ett publikt inlägg. På så vis kan även vänner till mina vänners vänner se när någon har kommenterat inlägget eller liknande. En skolkamrat

delade då länken på sin sida vilket ger en annan spridning, utöver denna delning har länken delats ytterligare tre gånger och jag har själv lagt upp länken ytterligare en gång.

## Databearbetning och analys

Data som har samlats in har använts till beskrivande statistik genom att först koda enkätsvaren i SPSS för att sedan sammanställa diagram i Excell. Den viktigaste delen i kodningen har varit hur de responderandes yrken skulle klassificeras.

Klassificeringen skedde med hjälp utav SSYK 96, Standard för svensk yrkesklassificering. Den är framtagen för att i första hand klassificera personer efter det arbete som de utför. Jag har valt att koda mina svar efter yrkeskategorier snarare än att gå ner på lägre nivåer då jag inte har så många svar att det skulle bli något större antal att tala om i de olika grupperna (Statistiska centralbyrån, 2013a).

## Metodologiska överväganden

För att visa hur de olika yrkena har klassats in i kategorier kommer här ett exempel (se bilaga 2).

*Två respondenter som båda arbetar inom sjukvården har svarat på frågan vad de arbetar som. Den första respondenten har svarat "sjuksköterska" medan respondent två har svarat "barnmorska". Respondenten som svarat "sjuksköterska" men inte specificerat mer än så kommer att klassas i kategorin "Arbete som kräver kortare högskoleutbildning eller motsvarande kunskaper", medan respondenten som specificerat att hen är "barnmorska" kommer att klassas i kategorin "Arbete som kräver teoretisk specialistkompetens".*

I resultatet kommer de olika yrkeskategorierna att minskas ner i det mer överskådliga, sex kategorier. De är kategorin *Ledning Akademisk Utb* som innehåller respondenter inom yrkeskategorierna *ledningsarbete, arbete som kräver teoretisk specialistkompetens och arbete som kräver kortare högskoleutbildning eller motsvarande kunskaper*. Kategorin *Service Omsorg* som innehåller de respondenter som klassificerats i yrkeskategorierna *Kontors- och kundservicearbete samt Service-, omsorgs- och försäljningsarbete*. Kategori tre är *Hantverk Process Maskin* denna kategori innehåller övriga yrkeskategorier *Hantverksarbete inom byggverksamhet och tillverkning, Process- och maskinoperatörsarbete, transport m.m. samt Arbete utan krav på särskild yrkesutbildning*. Sedan följer kategorierna *Arbetssökande, Student* och *Pensionär*.

Vissa kategorier innehåller inga respondenter och har därför exkluderats från resultatsammanställningen. Dessa är ålderskategorin <15 och yrkeskategorierna militärtarbete, arbete inom jordbruk, trädgård, skogsbruk och fiske samt föräldra-/tjänstlediga.

## Etiska överväganden

När man utför forskning finns det fyra huvudkrav och man måste följa för att forskningen ska anses etiskt korrekt genomförd. Dessa krav är informationskravet, samtyckeskravet, konfidentialitetskravet och nyttjandekravet.

*Informationskravet* innebär att forskaren skall informera de av forskningen berörda om den aktuella forskningsuppgiftens syfte. *Samtyckeskravet* innebär att de som delar i en undersökning har rätt att själva bestämma om de vill medverka eller inte. Det är även viktigt att de som medverkar har rätt och möjlighet att när de om så skulle vilja har möjlighet att avbryta sin medverkan. Detta ska även ske utan att det medför negativa effekter för den berörda. Om någon väljer att avbryta får denna undersökningsdeltagare ej heller utsättas för otillbörlig påtryckning eller påverkan. *Konfidentialitetskravet* innebär att de uppgifter som framkommer i en undersökning skall behandlas så att de ingående personerna ska ges största möjliga konfidentialitet och att personuppgifterna ska förvaras så att utomstående ej kan ta del av dem. *Nyttjandekravet* innebär att de uppgifter som är insamlade om enskilda personer endast får användas i det syfte som deltagarna från början har meddelats om. Uppgifterna som samlas in får alltså inte utlånas eller säljas vidare. De uppgifter som framgår får heller inte användas för beslut eller åtgärder som direkt påverkar den enskilde utom om den berörda gett sitt medgivande (Vetenskapsrådet, 1990).

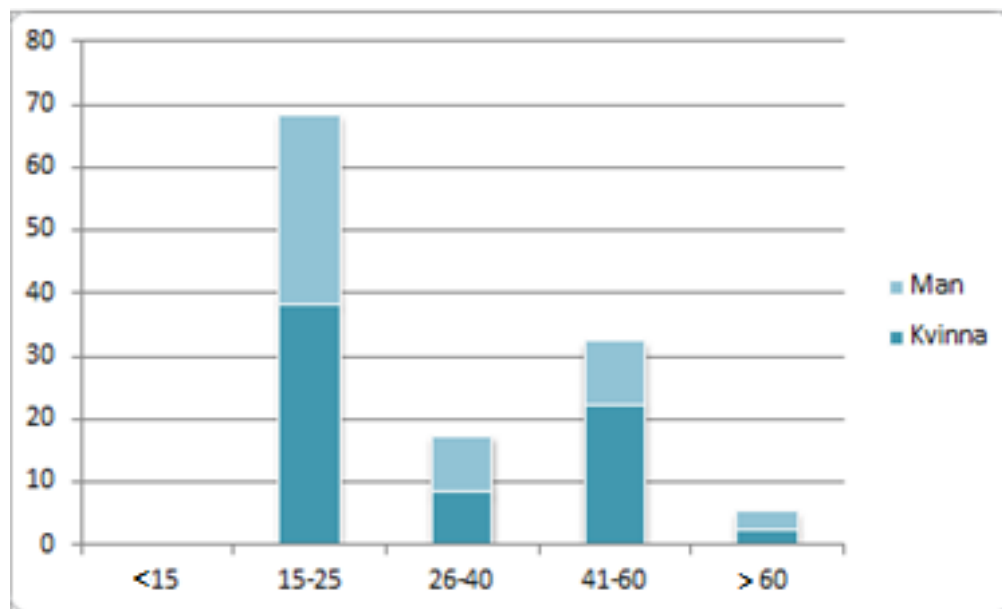
Eftersom enkäten är en onlineenkät är det helt upp till den svarande att själv bestämma om hen vill fylla i enkäten eller inte. Det finns heller ingen möjlighet för mig som sammanställer enkätsvaren att utifrån någonting annat än yrkesroll härleda varifrån enkäten kommer.

I enkäten kommer frågan rörande ålder att besvaras, där ett alternativ är <15 år. Eftersom dessa individer är så unga krävs föräldrars tillstånd vid deltagande i studier. Om någon deltagare är i denna ålderskategori kommer de att kategoriseras som bortfall.



## Resultat

Fördelningen över åldrarna i denna studie är relativt jämn i förhållande till kön. Bland de 123 respondenterna deltog 71 kvinnor och 52 män, varav majoriteten är i åldersgruppen 15-25 år. I resultaten kommer kategorin <15 att exkluderas eftersom det inte finns några respondenter inom denna kategori. Kategorin >60 innehåller endast fem personer.



Figur 1. Fördelning Kvinnor/Män (kvinnor n=70, män=53)

Av de 123 respondenterna dricker 86 personer kaffe dagligen. Den utan tvivel är mest konsumerade kaffedrycken är bryggkaffe, 58 av de 123 respondenterna har utsett denna dryck till den oftast konsumerade. Även om respondenterna helst dricker kaffe på café och efter det hemma, eller hos vänner så är det vanligast att de dricker kaffe på arbetsplatsen, tätt följt av hemma. Hur många som har valt de olika typerna av kaffe är faktiskt mycket jämna i både önskelistan och i vad man vanligen dricker. Bryggkaffe toppar bägge listorna följt av espresso, både som den är och i olika blandningar.

I Tabell 1 presenteras hur ofta respondenterna dricker kaffe i relation till ålder och kön. Bland respondenterna dricker en majoritet kaffe varje dag. Det finns en del respondenter som dricker kaffe regelbundet men som inte dricker varje dag. De 20 respondenter som hamnat i dessa kategorier består utav 17 deltagare i ålderskategorin 15-25. Fördelningen på om man dricker kaffe 4-6 gånger per vecka eller 1-3 gånger ligger jämn på 10 i den första kategorin och 10 i den andra. Nästan utan undantag finns de respondenter som är i åldern 26 till över 60 bland dem som svarat att de dricker kaffe minst fyra gånger per vecka. Eftersom det finns 7 respondenter som har svarat att de aldrig dricker kaffe så kommer deras svar att exkluderas från tabell 2 och 3.

Tabell 1. Kaffekonsumtion i relation till ålder och kön. Hur ofta? n=123  
Kvinnor n=71, män n=52

Konsumtion	15-25 år		26-40 år		41-60 år		>60 år	
	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor
Dagligen	17	17	8	8	10	22	2	2
4-6 ggr/v	5	2	-	2	-	-	1	-
1-3 ggr/v	1	9	-	-	-	-	-	-
Sällan	5	4	1	-	-	-	-	-
Aldrig	2	5	-	-	-	-	-	-
Total	30	37	9	10	10	22	3	2

Nedan följer Tabell 2 vilken visar var människor helst dricker kaffe i relation till ålder och kön. Om respondenterna får välja dricker de helst kaffe på café eller hemma, hos sig själva eller hos vänner. Detta håller i sig genom alla ålderskategorier, det är dock bara bland respondenterna i åldern 15-40 som några svarat att de helst dricker kaffe hos vänner, med en majoritet av dessa i åldern 15-25.

Tabell 2. Kaffekonsumtion i relation till ålder och kön. Vad helst? n=116  
Kvinnor n=66, män n=50

Konsumtion	15-25 år		26-40 år		41-60 år		>60 år	
	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor
Arbetsplats	5	3	-	-	2	3	-	-
Café	10	16	4	2	1	8	1	-
Hemma	8	6	3	3	4	7	1	2
Hos vänner	4	6	1	3	2	4	-	-
På språng	-	1	-	1	-	-	-	-
Annat	1	-	1	1	1	-	1	-
Total	28	32	9	10	10	22	3	2

Från Tabell 3 kan det avläsas att den utan tvivel är mest konsumerade kaffedrycken är *bryggkaffe*, 58 av de 123 respondenterna har utsett denna dryck till den oftast konsumerade. Den kategori som innehåller näst mest respondenter är *espressoblandning*, med sina 18 svarande. Följda utan 12 respondenter i kategorin *espresso*.

Tabell 3. Kaffekonsumtion i relation till ålder och kön. Vanligaste kaffetyper? n=116  
Kvinnor n=66, män n=50

Konsumtion	15-25 år		26-40 år		41-60 år		>60 år	
	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor
Bryggkaffe	20	21	8	5	6	14	2	2
Espressoblandn	2	2	-	-	1	1	-	-
Espresso	-	1	-	-	-	-	-	-
Kapselkaffe	2	1	-	1	-	1	-	-
Kokkaffe	-	-	-	-	1	1	-	-
Perkolator-kaffe	-	-	-	-	1	2	1	-
Presskaffe	1	3	-	3	-	1	-	-
Pulverkaffe	2	2	-	1	1	-	-	-
Annat	1	2	1	-	-	2	-	-
Total	28	32	9	10	10	22	3	2

De följande tabellerna visar kaffekonsumtionens olika aspekter i relation till sysselsättning. Tabell 4 visar konsumtionsfrekvensen i relation till sysselsättning. Av denna tabell går det att läsa ut att är det flest studenter och människor som arbetar inom kategorin *Ledning Akademisk Utb*. De allra flesta respondenter dricker dagligen kaffe. Det är dock, som tidigare nämnt, 7 respondenter som aldrig dricker kaffe. Deras svar kommer att exkluderas från tabell 5 och 6.

Tabell 4. Kaffekonsumtion i relation till yrke. Hur ofta? n=123

Konsumtion	Ledning Akademisk Utb	Service omsorg	Hantverk Process o maskin	Arbetsök	Studerande	Pensionär
Dagligen	37	16	4	5	23	1
4-6 ggr/v	3	1	-	2	4	-
1-3 ggr/v	1	3	-	1	5	-
Sällan	2	1	-	-	7	-
Aldrig	1	-	1	1	4	-
Total	44	21	5	9	43	1

Deltagarna har fått svara på vad de dricker oftast och vad de dricker helst, i Tabell 2 kan man se vad respondenterna dricker oftast i relation till ålder. Här nedan kan man i Tabell 6 se vad

deltagarna dricker helst i relation till yrkeskategorierna. Hur många som har valt de olika typerna är faktiskt mycket jämna i både önskelistan och i vad man vanligen dricker. Bryggkaffe toppar bägge listorna följt av espresso, både som den är och i olika blandningar.

Tabell 5. Kaffekonsumtion i relation till yrke. Vilken typ av kaffe dricker respondenten helst?  
n=116

Konsumtion	Ledning Akademisk Utbildning	Service omsorg	Hantverk Process o maskin	Arbetssök	Studerande	Pensionär
Bryggkaffe	14	8	3	4	23	-
Espressoblandn	7	3	-	1	7	-
Espresso	6	3	-	2	4	-
Kapselkaffe	2	-	-	-	3	-
Kokkaffe	2	2	1	-	-	-
Perkolator Kaffe	2	2	-	-	-	1
Presskaffe	4	1	-	-	2	-
Pulverkaffe	2	-	-	1	-	-
Annat	1	2	-	-	-	-
Total	43	21	4	8	39	1

I Tabell 7 visas var respondenterna mest frekvent dricker kaffe i relation till sysselsättning. Det visar säg att även om respondenterna helst dricker kaffe på café och efter det hemma, eller hos vänner så är det vanligast att de dricker kaffe på arbetsplatsen, tätt följt av hemma. Det är dock vanligast att man dricker kaffet hemma och på arbetsplatsen. Detta är ungefär lika i alla sysselsättningsgrupper.

Tabell 6. Kaffekonsumtion i relation till yrke. Var oftast? n=116

Konsumtion	Ledning Akademisk Utb	Service omsorg	Hantverk Process o maskin	Arbetssök	Studerande	Pensionär
Arbetsplats	25	10	3	-	16	-
Café	2	1	-	-	3	-
Hemma	15	9	1	7	15	1
Hos vänner	1	-	-	-	4	-
På språng	-	1	-	1	-	-
Annat	-	-	-	-	1	-
Total	43	21	4	8	39	1

## Resultatsammanfattning

I denna del av resultatet kommer huvuddragen i resultaten att tas upp för varje åldersgrupp samt yrkesgrupp.

### *15-25 år*

Det finns 67 respondenter som är 15-25 år, med en könsfördelning på 30 män kontra 37 kvinnor. I denna kategori återfinns alla 7 respondenter som aldrig dricker kaffe. 34 av respondenterna dricker kaffe varje dag, 7 dricker 4-6 gånger/vecka, 10 dricker 1-3 gånger/vecka och 9 av de 67 svarande säger att de sällan dricker kaffe. 41 av de 60 respondenterna som är 15-25 år gamla dricker oftast bryggkaffe.

Får dessa respondenter välja så dricker 26 personer helst på café. 14 personer dricker helst hemma, 10 väljer att dricka hos vänner, 8 föredrar arbetsplatsen, 1 person föredrar att dricka på språng och 1 respondent väljer någon annan plats.

### *26-40 år*

Bland de som är 26-40 år hittas 19 respondenter, varav 9 män och 10 kvinnor. Av dessa dricker 16 personer kaffe varje dag, 2 dricker kaffe 4-6 gånger/vecka och en respondent dricker sällan kaffe. Bryggkaffe är det vanligaste valet bland 13 av de 19 svarande.

Bland dessa respondenter toppar café och hemma listan över vart man helst dricker kaffe med 6 respondenter i vardera av dessa kategorier. Det finns 4 respondenter som väljer att dricka hos vänner, 1 vill dricka på språng och 2 har hittat ett annat favoritalternativ.

### *41-60 år*

Alla de 32 respondenterna i denna kategori (10 män och 22 kvinnor) dricker kaffe varje dag. 20 personer dricker helst bryggkaffe med de resterande 12 respondenterna utspridda på 8 andra extraheringsmetoder.

I denna grupp respondenter föredrar 11 personer att dricka sitt kaffe i hemmet, 9 personer vill gärna dricka kaffe på café, 6 personer vill konsumera kaffe hemma hos vänner, 5 på arbetsplatsen och 1 har hittat en annan favoritplats.

### *>60 år*

De 5 respondenterna som är äldre än 60 år består utav 3 män och 2 kvinnor. 4 av dessa dricker kaffe varje dag och 1 dricker kaffe 4-6 gånger/vecka. 4 personer dricker även bryggkaffe oftast och en respondent dricker perkolator Kaffe.

Av de 5 respondenterna vill 3 dricka kaffet hemma, 1 på café och 1 har valt ett annat alternativ som favorit.

### *Ledning akademisk utbildning*

Efter kategorisering och gruppering placerades 44 respondenter i denna grupp. 37 av dessa dricker kaffe varje dag, 3 personer dricker kaffe 4-6 gånger/vecka, 1 respondent dricker kaffe 1-3 gånger/vecka, 2 av respondenterna konsumerar sällan kaffe och 1 en respondent dricker aldrig kaffe. Respondenten som aldrig dricker kaffe exkluderas från resterande analyser.

25 av de svarande dricker oftast kaffe på arbetsplatsen, följt av 15 respondenter som vanligen dricker kaffe hemma, 2 är oftast på café och 1 är vanligen hos vänner.

När respondenterna får välja vad de helst dricker så är bryggkaffe 14 respondenters förstahandsval, 7 väljer espressoblandning, 6 tar espresso, 2 föredrar kapselkaffe, 2 väljer kokkaffe och 2 vill gärna ha perkolatorkaffe. Presskaffe är det första valet för 4 respondenter, pulverkaffe väljs av 2 respondenter och 1 svarande har någonting annat som favoritdryck.

### *Service omsorg*

I denna grupp placerades 21 respondenter. 16 av dessa respondenter konsumerar kaffe varje dag, 1 svarande dricker kaffe 4-6 gånger/vecka, 3 respondenter har svarat 1-3 gånger/vecka och 1 respondent dricker sällan kaffe. Den vanligaste platsen för kaffedrickandet är arbetsplatsen, 10 respondenter, följt av 9 respondenter som oftast dricker hemma, 1 svarar café och 1 dricker oftast på språng.

Det främsta valet när det kommer till kaffetyp är för 8 respondenter bryggkaffe, följt av 3 personer vardera för espressoblandning och espresso, 2 respondenter föredrar kokkaffe och 2 vill gärna ha perkolatorkaffe. Presskaffe väljs i första hand av en respondent och 2 personer väljer något annat.

### *Hantverk, Process o maskin*

Inom denna kategori återfinns 5 respondenter. Av dessa dricker 4 svarande kaffe dagligen och 1 respondent dricker aldrig kaffe. Den respondent som aldrig dricker kaffe kommer att uteslutas från nedan följande sammanfattningar.

De 4 respondenterna dricker dagligen kaffe och 3 utav dem dricker främst kaffe på arbetsplatsen medan 1 dricker mest kaffe hemma.

Även när det kommer till fördelningen av främsta dryckesval väljer 3 respondenterna helst bryggkaffe och 1 föredrar kokkaffe.

### *Arbetsökande*

Det finns 9 respondenter i undersökningen som är arbetsökande. Av dessa individer dricker 5 personer kaffe varje dag, 2 konsumerar kaffe 4-6 gånger/vecka, 1 respondent dricker 1-3 gånger/vecka och 1 respondent dricker aldrig kaffe. Individen som aldrig dricker kaffe exkluderas från resten av sammanfattningarna.

Det är en majoritet av 7 respondenter i denna kategori som vanligen dricker kaffe hemma och 1 respondent dricker vanligen kaffe på språng.

### *Studerande*

Undersökningen har besvarats av 43 studenter. Utav dessa dricker 23 personer kaffe dagligen, 4 respondenter konsumerar kaffe 4-6 gånger/vecka, 5 svarande dricker 1-3 gånger/vecka, 7 personer dricker sällan kaffe och 4 personer dricker aldrig kaffe. De 4 som aldrig dricker kaffe kommer inte att inkluderas i de sammanfattningar som följer.

16 respondenter dricker oftast kaffe på arbetsplatsen, följt av 15 som vanligen dricker hemma, 4 dricker mest kaffe hos vänner, 3 konsumerar mest kaffe på café och 1 respondent har ett annat alternativ.

Av studenterna dricker 23 respondenter helst bryggkaffe, 7 respondenter väljer helst espressoblandningar, 4 dricker espresso, 3 väljer kapselkaffe och 2 föredrar pulverkaffe.

### *Pensionär*

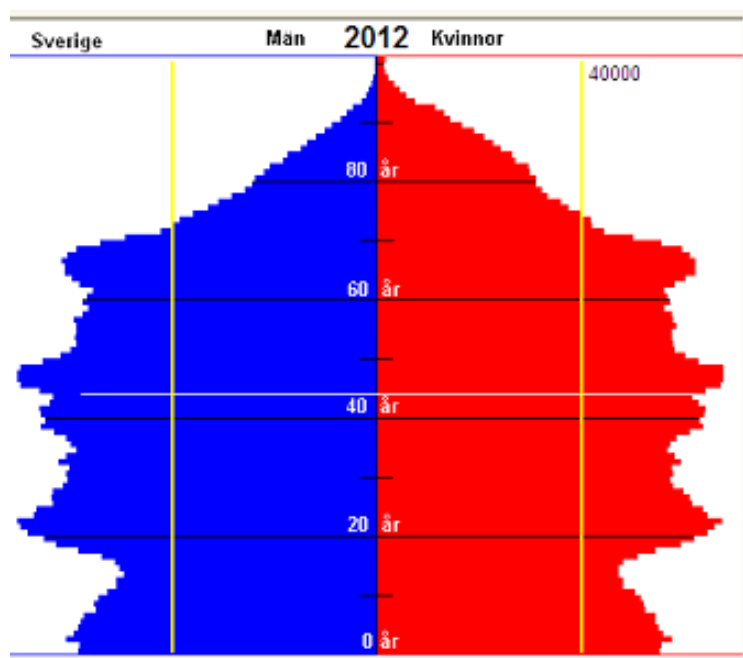
Det finns endast en respondent som är pensionär. Denna respondent dricker dagligen kaffe, oftast hemma. Respondenten väljer helst perkolatorkaffe.

# Diskussion

## Urvalsdiskussion

Fördelningen bland kvinnor och män är ganska jämn även om det är lite fler kvinnor än män. Det går 1,36 kvinna per man i undersökningen med en majoritet i åldern 15-25 år. Den allra största gruppen är studenter i åldern 15-25.

Fördelningen över åldrarna i denna studie är relativt jämn i förhållande till kön. Bland de 123 respondenterna deltog 71 kvinnor och 52 män, varav majoriteten är i åldersgruppen 15-25 år. Kategorin >60 innehåller endast fem personer. De två största ålderskategorierna är 15-25 och 41-60, här nedan kan man avläsa att i dagsläget är de tre största åldersgrupperna är människor runt 20, strax över 40 och runt 65 (Statistiska centralbyrån, 2013b).



Figur 2. Sveriges befolkning uppdelad i ålder och kön (Statistiska centralbyrån, 2013b)

När man använder sig utav Facebook för att nå ut med en enkät kan det bli en viss snedfördelning beroende på i vilken ålder och social situation man är i som publicerar enkäten. Den största yrkeskategorin i denna undersökning är studenter, vilket kan beror på snöbollseffekten (Patel & Davidsson, 2011). Då jag själv är student och delat enkäten med vänner och bekanta på Facebook, av vilka många är studenter. När de kommenterat inlägget eller själva delat det vidare så ser deras vänner enkäten. Denna snöbollseffekt kan göra att studenter delar enkäten till studenter och en snedfördelning kan uppstå.



## Vanor och val

I de olika ålderskategorierna finns de flesta respondenterna i åldern 15-25 och 41-60 år. Denna fördelning är mycket lik hur åldersfördelningen ser ut i hela Sverige (Statistiska centralbyrån, 2013b). Bland de yngre respondenterna är det aningen fler som helst dricker kaffe på café medan det är aningen fler som föredrar att dricka kaffe hemma.

Den vanligaste drycken på både önskelistan och den kaffedryck man dricker oftast är bryggkaffe oavsett åldersgrupp (se tabell 2). De respondenter som helst dricker kokkaffe eller perkolatorkaffe finns nästan utan undantag i de tre övre ålderskategorierna. Utöver detta kan man inte utsöka några speciella skillnader i kaffeval relaterat till kön och ålder. Det kan möjligen finnas skillnader som skulle framgå i en större undersökning.

Skillnaderna mellan vad människor dricker helst och vad de dricker oftast är inte så stora. Vi köper dock allt fler kaffemaskiner för hemmabruk och vi dricker fler olika typer av kaffe än vad vi gjort tidigare (Lampinen, 2012). I allt fler butiker kan man idag hitta hela kaffeböner och det verkar onekligen som om vi försöker lära och mer om hur vi gör gott kaffe och hur vi tar hand om vår älskade böna.

Bland dem som har svarat i undersökningen dricker man helst kaffe på café, tätt följt utav hemma (se tabell 3). Det vanligaste är dock att man dricker kaffe hemma, tätt åtföljt av att dricka kaffe på arbetsplatsen (se tabell 7). Anledningen till att det är många utav respondenterna som dricker kaffe på arbetsplatsen skulle kunna vara för att kaffet ses som en möjlighet att sitta ner och ta en paus (Lampinen, 2012). En entreprenör som vill starta ett café som lockar många människor bör kanske därför försöka att skapa en miljö som är praktiskt ut en cafésynvinkel men som även känns som att man sitter hemma hos någon och fikar.

Enligt Lampinen (2012) är kaffedrickandet något som upplevs som en viktig del av sociala möten. Det skulle kunnat vara en anledning till att man helst dricker kaffe på caféer eller hemma i sitt eget eller vänners hem. Dessa är naturliga platser för sociala möten.

Sverige ligger på femteplats i världen när det kommer till kaffekonsumtion per capita (Scholer, 2006). Här i nordén toppar vi världslistorna år efter år vilket möjligen kan härledas till det faktum att vi dricker bryggkaffe som främsta dryck. Relaterat till exempelvis Italien, där man dricker espressokaffe som främsta dryck. Detta är ett mycket mer smakkoncentrerat kaffet och man konsumerar inte samma mängd som man gör med bryggkaffe (Eriksson, 2007).

## Kommande profession

Inom min kommande profession kan jag ta nytta utav mina resultat i och med att de visar att den vanligaste kaffedrycken är bryggkaffe, och att det även är den dryck de flesta väljer att dricka. Det är då viktigt att man tar hand om kaffet ändå från de tropisk- och subtropiska ursprung fram till min bryggare (Elgklou, 1993). Hur kaffet tas om hand inte bara under tillväxt, torkning, rostning etc utan också hur man bereder kaffet och med vad påverkar själva slutprodukten. Oavsett om man köper in kaffe i världsklass kan man förstöra upplevelsen genom att använda varmt vatten med låg syrehalt, använda för mycket kaffe i brygningen eller helt enkelt inte röra runt i kannan innan servering (Eriksson, 2007).

Det finns mycket att lära sig om kaffe om man är intresserad. Allt fler caféer och barer satsar på kaffe från mindre rosterier eller köper in gröna bönor och rostar själva snarare än att köpa in sitt kaffe från de stora kaffejättarna. Allt fler rosterier börjar också växa fram som vill skapa ett kaffe som smakar olika varje gång, beroende på vilka bönor man har använt sig av. Snarare än att försöka skapa en smak som är den samma varje gång man köper en påse. Utöver detta så öppnad det mängder av caféer och kaffebarer runt om i landet (och världen). Kanske är vi på väg tillbaka mot den kaffekultur som var under kaffehusens tid.

## Fortsatt forskning

Genom att göra en större, mer omfattande studie kring människors kaffevanor och kaffe preferenser skulle man kunna få fram mycket intressant data för bland annat marknadsföring, framtagning av nya produkter, bra platser för etablering av kaffevarksamheter etc.

Förslag till kommande forskning skulle alltså vara att man försöker att djupare gå in på hur många koppar kaffe man dricker per dag/vecka, vad man har för typ av bryggningsutrustning hemma/på arbetsplatsen, vad man tänker på när man köper hem kaffe, om man resonerar något kring kaffekvalitet etc. Det finns en hel uppsjö utav intressanta forskningsinriktningar inom detta ämne.

## Referenser

Dicum, G. & Luttinger, N. (2002). *Kaffe: från böna till kopp*. Stockholm: Ordfront.

Elgklou, L. (1993). *Kaffeboken*. Höganäs: Wiken.

Eriksson, B. (2007). *Den magiska bönan: om kaffe och kaffedrickande genom tiderna*. Stockholm: Bilda.

International Coffee Organization. (2013). *Making coffee*. Hämtad 2013-05-15 från [http://www.ico.org/making\\_coffee.asp](http://www.ico.org/making_coffee.asp)

Lampinen, C. (2012). *Ska vi ta en kopp kaffe? En kvalitativ studie av kaffedrickande* (Kandidatuppdats). Luleå: Institutionen för ekonomi, teknik och samhälle, Luleå tekniska universitet.

Livsmedelsverket. (2012). *Riksmaten – vuxna 2010-11: Livsmedels- och näringsintag bland vuxna i Sverige*. Hämtad 2013-05-15 från [http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat\\_naring/2012/riksmaten\\_2010\\_2011.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_naring/2012/riksmaten_2010_2011.pdf)

Oddner, F. (2003). *Kafékultur, kommunikation och gränser*. Diss. Lund : Univ., 2003. Lund.

Patel, R. & Davidson, B. (2011). *Forskningsmetodikens grunder: att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. (4., [uppdaterade] uppl.) Lund: Studentlitteratur.

Scholer, B. (2006). *Coffee Consumption*. Hämtad 2013-05-15 från [http://www.worldmapper.org/posters/worldmapper\\_1038\\_coffee\\_consumption\\_ver2.pdf](http://www.worldmapper.org/posters/worldmapper_1038_coffee_consumption_ver2.pdf)

Sigfridsson, I. (2005). *Självklara drycker?: kaffe och alkohol i social samvaro*. Diss. Göteborgs Universitet, 2005.

Statistiska centralbyrån. (2013a). *Standard för svensk yrkesklassificering (SSKY)*. Hämtad 2013-04-19 från <http://www.scb.se/ssyk>

Statistiska centralbyrån. (2013b) *Kommunfakta: Befolkningspyramider*. Hämtad 2013-05-28 från <https://www.h5.scb.se/kommunfakta/pyramider/index.asp>

Vetenskapsrådet. (1990). *Forskningsetiska principer inom humanistisk-samhällsvetenskaplig forskning*. Hämtad 2013-04-26 från <http://www.codex.vr.se/texts/HSFR.pdf>

---

# Hur väljer du kaffe?

---

Detta är en undersökning jag gör för min kandidatuppsats vid Göteborgs universitet. Jag vore väldigt tacksam om du kunde ta dig tid att svara.

\*Obligatorisk

---

## *Kön* \*

- Kvinna
- Man

---

## *Ålder* \*

- Under 15 år
- 15-20 år
- 21-25 år
- 26-30 år
- 31-40 år
- 41-50 år
- 51-60 år
- Över 60 år

---

## *Sysselsättning* \*

Huvudsakliga sysselsättning

- Arbetar
- Arbetssökande
- Föräldra-/tjänsteledig
- Studerar
- Pensionär

---

## *Vad arbetar du som?* \*

---

*På vilken nivå studerar du? \**

- Gymnasie
- Komvux
- Yrkeshögskola (YH)
- Kvalificerad yrkesutbildning (KY)
- Högskola
- Universitet

---

*Hur ofta dricker du kaffe? \**

- Varje dag
- 1-3 gånger/vecka
- 4-6 gånger/vecka
- Sällan
- Aldrig

---

*Vilken typ av kaffe dricker du helst? \**

- Bryggkaffe
- Espressoblandning
- Espresso
- Kapselkaffe
- Kokkaffe
- Perkulatorkaffe
- Presskaffe
- Pulverkaffe (snabbkaffe)
- Annat

---

*Vilken typ av kaffe dricker du oftast? \**

- Bryggkaffe
- Espressoblandning
- Espresso
- Kapselkaffe
- Kokkaffe
- Perkulatorkaffe
- Presskaffe
- Pulverkaffe (snabbkaffe)
- Annat

---

*Var dricker du oftast kaffe? \**

- Hemma
- Hos vänner
- Arbetsplatsen
- Café
- På språng
- Annat

---

*Var dricker du helst kaffe? \**

- Hemma
- Hos vänner
- Arbetsplatsen
- Café
- På språng
- Annat

---

*Var bor du? \**

- Storstad
- Stad
- Mindre ort
- Landet

Tack för hjälpen!

Ditt svar kommer att användas som stöd i min undersökning.

Tabell 1. SSYK 96 yrkesområden

Yrkesområde	Huvudgrupper	Yrkesgrupper	Undergrupper	Kvalifikationsnivåer
1 Ledningsarbete	3	6	29	--
2 Arbete som kräver teoretisk specialistkompetens	4	21	67	4:e
3 Arbete som kräver kortare högskoleutbildning	4	19	72	3:e
4 Kontors- och kundservicearbete	2	8	17	2:a
5 Service-, omsorgs- och försäljningsarbete	2	7	27	2:a
6 Arbete inom jordbruk, trädgård, skogsbruk och fiske	1	5	11	2:a
7 Hantverksarbete inom byggverksamhet och tillverkning	4	16	58	2:a
8 Process- och maskinoperatörsarbete, transportarbete m.m.	3	20	59	2:a
9 Arbete utan krav på särskild yrkesutbildning	3	10	14	1:a
0 Militärt arbete	1	1	1	--
Totalt	27	113	355	--