

Valio firar kaffets dag – Så ser svenskarnas drömkaffekopp ut 2025



Visst smakar kaffet olika beroende på vilken kopp man dricker ur? Valio har frågat svenska kaffedrickare om kaffekoppens perfekta egenskaper och har nu tagit fram den kopp som majoriteten av svenska kaffekonsumenter gillar att dricka ur.

I en färsk Ipsos-undersökning genomförd på uppdrag av Valio har svenska kaffedrickare fått säga sitt om storlek och känsla samt välja mellan allt från höga glas till nätta porslinskoppar. Resultatet visar att svenskarnas favoritkaffekopp är lagom stor (66 %), skön i handen (60 %) och har ett greppvänligt öra (50 %).

– Många håller med om att kaffet smakar annorlunda beroende på vilken kopp man dricker ur, och vi var nyfikna på hur drömkoppen faktiskt ser ut. Resultatet är en mellanstor kopp som känns lika bra i handen som kaffet smakar. Vi lade även till färgindikationer som gör det enkelt att hälla i precis rätt mängd mjölk till vännen, svärmor eller kollegan. En kopp för maximal njutning vid varje kaffepaus, säger Anette Björnlund, kommunikationschef på Valio Sverige.

Mer än hälften av svenska kaffedrickare, 52 procent, vill ha mjölk i kaffet*. En tidigare undersökning gjord av Valio visade att 9 av 10 bara genom att se färgen på kaffet kan bedöma om det är för mycket eller för lite mjölk i koppen. För att göra det enklare när man håller upp mjölken åt någon annan lanserade Valio förra året en guide där olika kaffe-med-mjölk-nyanser namngavs. Den nya

koppen kombinerar de nya insikterna om storlek och känsla i handen, och designen visar kaffe-med-mjolk-nyanser som gör det lätt att hålla upp de tre mest populära blandningarna.

Svenskarnas nya kaffevanor – mindre hemma, mer på jobbet

Har vi ändrat vårt kaffedrickande sedan priset på kaffe höjdes? Ja och nej. 43 procent av de som konsumerar kaffe säger att vanorna är oförändrade. Men Valios undersökning visar ändå på nya mönster: vi dricker mindre kaffe hemma, går mer sällan på kafé och många väljer billigare sorter i butiken. Samtidigt finns det de som köper kaffe mer sällan men prioriterar kvalitet, och de som helt enkelt dricker mer kaffe på jobbet.

Så här har svenska kaffekonsumenter ändrat sina vanor:

1. Dricker mindre kaffe hemma: 20 %
2. Fikar mer sällan på kafé: 18 %
3. Väljer kaffesort utifrån priskampanj: 18 %
4. Köper billigare kaffe: 17 %
5. Dricker mer kaffe på jobbet: 11 %
6. Köper mer sällan men satsar på kvalitet: 9 %
7. Dricker mer av andra drycker i stället för kaffe: 8 %
8. Har bytt bryggsätt: 6 %

– Våra kaffevanor har förändrats över tid. Förr var det vanligare med socker i kaffet och vi använde kaffegrädde, som med 12% fett var ett mellanting mellan mjölk och vispgrädde. Idag är det mjölk i kaffet som gäller och gärna i form av cappuccino eller latte. Det som styr vårt val av kaffe är personliga preferenser; vi har alla olika idéer om vad som är lagom mängd mjölk, säger Stina Almroth forskare, författare till boken *Fika: Made in Sweden*, på engelska och snart även på svenska, tillika initiativtagare till FikaAkademin, som arbetar för att stärka kunskapen om fika som en central del av svensk kultur och ett immateriellt kulturarv.



Stina Almroth. FOTO: Magnus Skoglöf.

Kanelbullen ohotad etta

Kanelbullen är det främsta favoritfikat till kaffet (22%). På andra plats bland de som konsumerar kaffe hamnar wienerbrödet (14 %) och på tredje plats smörgåsen (12 %). Detta indikerar att fikat till kaffet ofta är mer än något sött - det är också ett sätt att stilla hungern.



Saftiga och smakrika bullar med fullkorn bakade i muffinsform. Recept: Stina Almroth. FOTO: Magnus Skoglöf.

Topplista på fikafavoriter till kaffet 2025:

1. Kanelbulle: 22 %
2. Wienerbröd: 14 %
3. Smörgås: 12 %
4. Kladdkaka: 10 %
5. Bärpaj: 9 %
6. Choklad: 9 %
7. Kaka/småkaka: 6 %
8. Gräddtårta: 6 %

– Även om de flesta helst skulle ta en kanelbulle eller ett wienerbröd till kaffet undrar jag om inte smörgåsarna, i alla fall till vardags, blir fler. Men om det ska vara fikabröd, då vet vi ju hembakat rankas högst – för att det visar på omtanke och engagemang. Visst fungerar köpefika, men ofta ursäktar vi oss ändå, säger Stina Almroth.

Familj och vänner bästa sällskapet när det är dags för kaffe

Fikat är fortfarande en stund för gemenskap, precis som det alltid varit. När det gäller sällskap vid kaffet är svaret enkelt: vi håller oss nära. Bland de som dricker kaffe är en familjemedlem (40%) eller en vän (35%) överlägset förstahandsvalen. Men visst drömmer vi också om en kopp kaffe med kända svenskar. Spontant nämner några Zlatan, familjen Wahlgren Ingrosso och kungafamiljen. När samma fråga ställdes utifrån en hjälpt lista blev bilden annorlunda.

Topplista – Dessa kända svenskar vill vi gärna dricka kaffe med 2025:

1. Leif GW Persson – 18 %
2. Kung Carl XVI Gustaf – 15 %
3. Pernilla Wahlgren – 9 %
4. Mark Levengood – 8 %
5. Armand Duplantis – 7 %
6. Greta Thunberg – 6 %

Att GW toppar listan kanske inte är någon överraskning, han känns som en perfekt person att prata länge med. Kungen som god tvåa signalerar både tradition och nyfikenhet på livet bakom slottets väggar. För de som gärna diskuterar sport eller klimat kan Armand Duplantis och Greta Thunberg vara självklara kort.

– Fika är något vi gör tillsammans, nästan så att vi fikar för att få vara tillsammans. Det är det svenska sättet att umgås och bygga relationer. Fika är för alla, för alla tillfällen och har haft en central roll i vår kultur sedan länge – både till vardags och fest. För den som inte hade resurser att ställa till med stora middagar var en kaffebjudning en möjlighet att ordna ett överdådigt kalas. Viktigast är ändå fika med familj och vänner. Samtidigt är fika ett lättsamt sätt att träffa en ny person. Kanske för att vi alla är väl förtroagna med de osynliga regler som styr vår vardagsritual fika. Vi vet precis vad som gäller och hur det ska gå till, säger Stina Almroth.

Stinas Almroths kanelbullar

Saftiga och smakrika bullar med fullkorn bakade i muffinsform. Receptet är Stina Almroths, ordförande i svenska FikaAkademin och författare till boken, FIKA - Made in Sweden, som hon skrev för en internationell publik och därför på engelska. Snart får vi se hennes bok på svenska. Stina Almroths kanelbullar bakas med torrjäst och fullkornsmjöl, gräddas i muffinsform för jämn värmefördelning och fylls med klassisk kanelfyllning, med möjlighet att lägga till dadlar för extra sötma och fibrer.

Förberedelsetid: 30 minuter

Aktiv tid: 30 minuter

Passiv tid (jäsning): 60 minuter

Totalt: ca 2 timmar

Svårighetsgrad: Medel

Ugn: 225–250 °C

Muffinsform

Ingredienser 24 st

Deg

- **5 dl Valio laktosfri mellanmjölk 1.5%**
- **2 tsk** torrjäst
- **1 dl** ljummet vatten (ca 41°C före jäst)
- **1 ½ tsk** strösocker
- **1 ½ dl** strösocker
- **2 tsk** mald kardemumma

- **13–14 dl** vetemjöl (minst 25 % fullkorn eller finmalet fullkornsmjöl)
- **150 g Valio laktosfritt smör**

Fyllning

- **100 g Valio laktosfritt smör**
- **2 dl** strösocker
- **4 tsk** kanel
- **200 g** urkärnade dadlar, i bitar (valfritt)

Pensling och garnering

- 1 ägg
- pärlsocker

Instruktioner

1 Blanda ljummet vatten, 1 ½ tsk socker och torrjäst i en värmd kopp. Ställ åt sidan tills det bubblar ordentligt. För att skynda på processen kan du ställa koppen i varmt vatten.

Torrjäst kräver lite högre temperatur än färskjäst för att komma igång.

Vattentemperaturen kan med fördel vara ca 41°C - 38°C.

2 Blanda 1 ½ dl socker och kardemumma i en degbunke.

3 Smält smöret, tillsätt mjölken och håll i degbunken. Tillsätt jästblandningen. Kontrollera att degspadet inte överstiger 37°C.

4 Tillsätt hälften av mjölet. Arbeta in resten lite i taget tills degen är smidig och släpper bunkens kanter. Strö över lite mjöl och täck med en duk. Låt jäsa ca 30 min.

5 Smörj muffinsformen eller placera pappersformar i den.

6 Dela degen i två delar. Kavla ut varje del till en ca 30×40 cm rektangel.

7 Bred på hälften av smöret, strö över hälften av socker, kanel och ev. dadlar. Rulla ihop och skär i 12 bitar. Upprepa med den andra halvan.

8 Placera bullarna i formarna. Låt jäsa under duk ca 30 min.

9 Pensla med uppvispat ägg och strö över pärlsocker.

10 Grädda mitt i ugnen i 225–250°C, ca 10 minuter tills bullarna fått fin färg.

Tips!

Muffinsformar förhindrar att bullarna bränns undertill och ger saftigare bullar.

Fullkornsmjöl ger mer smak och gör bullarna hälsosammare.

Om undersökningen

Undersökningen genomfördes av Ipsos på uppdrag av Valio mellan den 3 och 6 juli 2025 och bygger på svar från totalt 1 000 respondenter. För att kvalificera till studien behövde deltagarna uppge att de konsumerar kaffe. Resultaten speglar därmed landets kaffedrickare, inte hela den svenska befolkningen.

* Källa: **Magrapporten® 2025**

Magrapporten® är en statistiskt säkerställd och riksrepresentativ undersökning genomförd den 12–19 februari 2025 av Ipsos på uppdrag av Valio. Totalt intervjuades 2003 personer i Sverige i åldrarna 16–79 år. Valio har genomfört undersökningen vartannat år sedan 2013. Mer information finns på valio.se.



Om Fikaakademien och Stina Almroth

Fikaakademien grundades i april 2025 med syftet att stärka kunskapen om och värna fika som en central del av svensk kultur och immateriellt kulturarv. Akademien samlar representanter från kultur, akademi, gastronomi och näringsliv och verkar för att sprida förståelsen av fika som mer än en kaffepaus – det är en symbol för jämlikhet, hållbarhet, gemenskap och innovation. Bakom initiativet står Stina Almroth, forskare och författare, som under många år arbetat för att sprida svensk fikakultur internationellt. Genom sitt förlag Albertine Publishing har hon gett ut prisbelönta [FIKA – Made in Sweden](#) samt den nya svenska uppföljaren *FIKA*.

För mer information, ett exemplar av koppen, intervju och fler bilder eller recept, vänligen kontakta:

Marilyn Roseneld, presskontakt på Valios kommunikationsbyrå Shomei

Mail: marilyn.r@shomei.se

Mobil: +46 793 13 20 73

Anette Björnlund, Kommunikations- och hållbarhetschef, Valio Sverige AB

Mail: anette.bjornlund@valio.se

Telefon: +46 703 033 561

Om Valio

Valio grundades i Finland 1905 och introducerades på den svenska marknaden 1994. Valio var först med att lansera laktosfria produkter på den svenska marknaden 2002. Förutom laktosfria produkter, smör och yoghurt har Valio de senaste åren klivit in i flera nya kategorier såsom protein, matlagning och on the go-produkter. Företaget var en av de första mejeriproducenterna att satsa på växtbaserade produkter genom varumärket Oddlygood. Valio investerar årligen cirka 330 miljoner kronor i forskning och nya livsmedelsinnovationer. Under 2024 var omsättningen cirka 1,8 miljarder kronor, tack vare en nästintill obruten tillväxt. Framtiden handlar om att bli ledande i den gröna omställningen genom att producera helt koldioxidneutral mjölk till 2035. Läs mer på www.valio.se.