

# Te på restaurang



"Japanese Teapot" by PHOTO/arts Magazine

Examensarbete vårterminen 2021  
YRGO Sommelier, SO20  
Jacob Hallén  
Handledare Karin Ekberg

# Innehållsförteckning

Abstract.....	3
Sammanfattning.....	3
1. Inledning.....	4
1.1 Bakgrund.....	4
1.2 Syfte.....	4
1.3 Frågeställning.....	4
1.4 Avgränsningar.....	4
1.5 Metod och material.....	5
1.6 Källkritik.....	5
2 Resultat.....	6
2.1 Litteratursökning.....	6
2.2 Restaurangintervjuer.....	8
2.3 Butiksintervjuer.....	8
2.4 Enkätundersökning.....	8
2.5 Lönsamhetskalkyl.....	10
3 Slutsatser.....	13
Källförteckning.....	15
Monografier.....	15
Vetenskapliga artiklar.....	15
Bloggar.....	15
Webbsidor.....	15
Bilder.....	16
Bilaga 1 – Restaurangintervjuer.....	17
Bilaga 2 – Butiksintervjuer.....	19
Bilaga 3 – Enkätundersökning bland tedrickare.....	20
Bilaga 4 – Bryggtider och -temperaturer.....	32
Bilaga 5 – Teguide för restauranger.....	33
Tepåsar.....	33
Tekula med löste i kopp.....	33
Tekanna och kopp.....	34
Förklaring av termer.....	36

## Abstract

Tea service at restaurants in Sweden is highly neglected in relation to other drinks. Through literature studies, interviews with restaurant staff and tea shops and a broader survey of the public, I have acquired various aspects of why this is so. I have also made profitability calculations on various tea offers. In this report; I will show that there is a demand among the public for better tea selection, better tea quality and also premium offers. There is a willingness to pay for such offers and I show that restaurants can achieve profitable upsales by improving their offers in the area. I also show that the reason things are so bad is a lack of knowledge. For wine there are sommelier courses and for coffee there are barrista courses. There is no equivalent training and qualification for tea in Sweden.

## Sammanfattning

Teservering på restaurang är starkt eftersatt i förhållande till andra drycker. Genom litteraturstudier, intervjuer med restaurangpersonal och tebutiker samt en bredare enkät till allmänheten har jag inhämtat olika aspekter på varför det är så. Jag har också gjort lönsamhetskalkyler på olika teerbjudanden. Jag visar att det finns en efterfrågan bland allmänheten på bättre teutbud, bättre kvalitet och även premiumerbjudanden. Det finns en betalningsvilja för sådana erbjudanden och jag visar att restauranger kan åstadkomma lönsam merförsäljning genom att förbättra sina erbjudanden på området. Jag visar även att orsaken till att det är så dåligt består i kunskapsbrist. För vin finns det sommelierutbildningar och för kaffe finns det barristautbildningar. Någon motsvarighet för te finns inte i Sverige.

# 1. Inledning

Tänk dig att du sitter på en fin restaurang på Avenyn i Göteborg. Du har ätit en god middag med ett utsökt gott vin till. Du är sugen på en av ställets fina bakelser till efterrätt och det skulle passa med kopp aromatiskt svart te till. Serveringspersonalen presenterar två tepåsar som alternativ – Earl Grey (smaksatt med bergamottolja) och ett grönt te, smaksatt med citronskal. Du är så sugen på te att du beställer Earl Grey, trots att du egentligen inte gillar smaken. Du får en kopp ljummet vatten som har stått på värmning hela dagen, och ditt te blir blaskigt och smaklöst. Din hittills fantastiska upplevelse blir ett antiklimax, och du lämnar restaurangen rätt missnöjd.

## 1.1 Bakgrund

Som tedrickare och icke kaffedrickare har jag många gånger observerat att mycket få restauranger har ett te-erbjudande som är det minsta lockande. Detta gäller även så kallade fine-dining-restauranger. Resultatet av sakernas tillstånd är att jag som kund blir mindre nöjd med min måltidsupplevelse och restaurangen går miste om en merförsäljning. Detta är nog så allvarligt om det rör sig om en måltid för två, men bristen på te kan medföra utebliven kaffeförsäljning, avec och andra merförsäljningsprodukter för ett större sällskap, om det finns en tedrickare i det.

## 1.2 Syfte

Syftet med undersökningen är att ta reda på hur restauranger kan utveckla ett grunderbudande som uppfyller en tedrickares grundläggande önskemål utan att skapa en mängd merarbete för servisen, samt att utveckla erbjudanden på en högre nivå, där tedrickarens önskemål tillfredställs på ett bättre sätt – matchande restauranger med högre kulinariska ambitioner.

## 1.3 Frågeställning

1. Vilken upplevelse vill en te-drickande kund ha?
2. Finns det några hinder för restaurangen att leverera den upplevelsen?
3. Hur kan en restaurang på ett rationellt sätt leverera en fullgod upplevelse för en te-drickare?

## 1.4 Avgränsningar

Undersökningen syftar inte till att etablera att restaurangers te-erbjudanden är undermåliga ur ett kundperspektiv. Detta anses visat genom egna erfarenheter och många anekdoter från bekanta.

Undersökningen begränsas av praktiska skäl till att omfatta restauranger i Göteborg. Förväntan är att den är allmänt applicerbar på restauranger i hela Sverige.

Undersökningen avser enbart matserverande restauranger. Kaféer och snabbmatställen är inte inkluderade.

Undersökningen innefattar inte specialiserade teerbjudanden som t.ex. arabiskt te (sött med pistagenötter i), macha (finmalet grönt te där man konsumerar tepulvret), kombucha (te som fermenterats med jäst/bakteriekultur och som serveras kall), kallbryggt te och iste.

## 1.5 Metod och material

1. Litteratursökning  
En undersökning av vad som har skrivits i ämnet i Sverige och internationellt
2. Restaurangintervjuer  
Intervjuer med personal på c:a 10 restauranger av högre kvalitet i Göteborg. Syftet med intervjuerna är att etablera vad som upplevs som svårt med att servera te. Avsaknad av kunskap om te? Brist på kunnande om tillagning och servering? Tidsbrist? För liten målgrupp? Studien är en kvalitativ studie.
3. Butiksintervjuer  
Intervjuer med 5 te-butiker syftar till att etablera generella konsumtionsmönster bland te-drickare. Vilka tesorter konsumeras mest? Studien är en kvalitativ studie.
4. Enkätundersökning bland te-drickare  
Te-entusiaster ombeds via sociala medier svara på en enkät om deras preferenser för te-servering vid ett restaurangbesök. Vilken sorts te vill de ha? Hur ser deras idealupplevelse ut? Vad får den kosta? Studien är en kvantitativ studie.
5. Lönsamhetskalkyl  
Är det mödan värt att leverera ett bättre te-erbjudande?

## 1.6 Källkritik

Den genomgående svagheten i examensarbetet är att urvalet i litteratursökningen, butiksintervjuerna och enkätundersökningen är självselekerat. Alla har ett starkt engagemang i te och det finns inga kritiska röster. Benägenheten att svara på enkäten är större, ju mer engagerad man är. Jag har med avsikt avstått från att ställa frågor om respondenternas ålder, kön, bakgrund och tevanor eftersom jag av tidigare erfarenhet vet att svarsfrekvensen sjunker ju längre och mer komplicerat som frågeformuläret blir. Spridningen har främst varit i min bekantskapskrets, eftersom i princip alla svar har kommit genom att jag har postat länken till enkäten på mina konton på Facebook och LinkedIn. Det gör urvalet av respondenter snävare, både åldersmässigt och socialgruppsmässigt. Jag är akademiker och kommer från en akademisk bakgrund. Nästan alla mina bekanta är antingen akademiker eller restaurangmänniskor. Det är fullt möjligt att tepreferenser i andra sociala sfärer är annorlunda. T.ex. har man på engelska uttrycket *miffy* för att indikera någon eller något som är arbetarklass. Det står för *milk in first*, och indikerar att arbetarklassen håller mjölk i koppen innan man håller i te. Man behöver då ingen sked för att röra om i koppen. Medelklass och överklass gör tvärt om, och hur man för skeden är en indikator för sofistikerad och uppfostran.

Hur enkäten sprids och hur många svar som kommer in, i förhållande till hur många som har sett uppmaningen är en viktig indikator för hur viktigt min bekantskapskrets har ansett att ämnet är.

Jag har 312 vänner på Facebook och 751 kontakter på LinkedIn. Vi kan räkna med att 50% av dessa är svensktalande och att 25% av de svensktalande aktivt läser inlägg – fler på Facebook än på LinkedIn. Det innebär att min begäran om att svara på enkäten primärt har nått 125-150 personer. En del av dem har sedan spridit den vidare. Jag fick in totalt 208 svar på en vecka, varav 180 kom in inom 48 timmar från att jag skickade ut enkäten. Det gör att min svarsfrekvens är mycket hög och

att många av dem som läst mina inlägg har spridit dem vidare. Det är tydligt att min uppmaning att svara på enkäten har engagerat. Jag har fått flera människor som har hört av sig med uppmuntrande ord och många som har svarat uttrycker glädje över att någon försöker få till stånd ändring på området.

Jag gjorde även ett försök att få svar från besökare i tebutikerna som jag har intervjuat, genom att sätta upp lappar med en QR-kod som leder till enkäten. Det var bara två butiker som satte upp lapparna och det ledde på sin höjd till 3 svar. Jag hade 205 svar innan lapparna kom upp. Engagemanget kanske finns, men att lämna svar på mobiltelefonen kan ha upplevts som obekvämt. Vill man få en bredare uppfattning om allmänhetens syn på te på restaurang ska man nog intervjua tebutikernas kunder. Det är en allt för omfattande uppgift för det här examensarbetets storlek.

Med tanke på att jag har försökt belysa problemet från flera håll, och att mina olika undersökningar är mycket samstämmiga, anser jag att jag har överbryggat svagheterna i mina olika källor och att man med hög sannolikhet kan dra giltiga slutsatser ur mitt underlag.

## 2 Resultat

Mina resultat är indelade i 5 kategorier – en litteratursökning som visar ett urval av vad som tidigare har skrivits i ämnet, 2 kvalitativa intervjuundersökningar, en kvantitativ enkät och en lönsamhetsberäkning. Resultaten av undersökningarna har presenterats i sammanfattning. Grundmaterialet presenteras i *Bilaga 1-3*.

### 2.1 Litteratursökning

En ämnesordsökning i LIBRIS ger 170 titlar som handlar om te. Av dem handlar en (Simpson, 1986) om te på restaurang. Den behandlar framför allt vad The London Ritz serverar till teet när de serverar Afternoon Tea. Eftersom LIBRIS ger en uttömmande sökning på allt material som finns på forskningsbibliotek i Sverige och även täcker en stor del av folkbiblioteken kan vi konstatera att någon traditionell litteratur som behandlar de kommersiella aspekterna av te på svenska restauranger inte finns. En sökning på *tea in restaurants* i Google Scholar ger inte heller några relevanta träffar. Det gör det osannolikt att det har skrivits några artiklar alls om ämnet, vare sig på svenska eller engelska.

För att hitta något som har skrivits i ämnet över huvud taget har jag fått använda mig av Google för att söka fram relevanta webbsidor. Jag har helt enkelt valt att kort redogöra för innehållet i de högst rankade sidorna, för att ge en bild av tillståndet på området i Sverige och internationellt.

**En sökning på Google på *Te på restaurang* ger som högst rankade träffar ett antal företag och organisationer som vill förbättra teupplevelsen på restauranger.**

Den första träffen (pekoe, odaterad), erbjuder sig att hjälpa till med att ta fram temenyer och beskriver hur man brygger te. De föreslår även att man brygger te i termos som ett bättre alternativ till tepåsar. Sidan länkar till ett brett utbud av lösteer i mellanklass.

Nästa träff kommer från (thefork, 2019), som är ett dotterbolag till Tripadvisor. De beskriver viktiga sociala och kvalitetsmässiga faktorer för att ha ett relevant te-erbjudande. De säger: *Ett bra kaffe och, på senaste tiden, ett gott te, är ett måste för att gästernas kväll ska vara komplett.*

Därefter kommer (We B Tea, 2021), som erbjuder ett antal teer för restauranger som de hävdar är av hög kvalitet. De flesta saknar dock ursprungsbeteckning och kallas i stället saker som *Måndags te* (sic).

Den fjärde träffen kommer från (Tekultur, odaterad), som jag också besökt under butiksintervjuerna. De har ett brett erbjudande av teer (108 olika sorter), från mellanklass till mycket exklusiva. Det är en butik som jag besöker emellanåt för att få tag på några tesorter som jag inte hittar på andra ställen. De framhåller att restauranger inte behöver köpa stora mängder av en tesort och att man gärna sätter ihop rabatterade paket.

### **En sökning på Google på *Tea in restaurants* ger en blandning av bittra klagomål på hur uselt utbudet av teer i restauranger är och tips på hur restauranger kan förbättra sina erbjudanden.**

Den första referensen som kommer upp är den kanske mest intressanta av alla i min litteraturstudie. Där sammanfattar (Falkowitz, 2016) sitt inledningsanförande samma år vid *BevCon*, en dryckeskonferens för bransch och media i Charleston, South Carolina. Han framhåller där att te har blivit modernt och att restaurangbranschen måste förbättra sitt erbjudande. Han beskriver hur kaffe har utvecklats utan att teet har hållit jämna steg. Hans viktigaste poäng är att en måltid måste avslutas på ett minnesvärt sätt för att hela restaurangupplevelsen ska minnas som positiv. De bästa restaurangerna har specialiserade kallskänkor och efterrättskockar och spenderar mer än vad de tjänar på efterrätterna – enbart för att lämna gästen med ett bestående gott intryck. Att ge dem en tepåse på det blir ett rejält antiklimax. Han framhåller att det är viktigt att utbilda personalen så att teet serveras rätt. Rätt temperatur och bryggtid, rätt porslin och rätt servering. Han anser att det är bäst att hålla sig till ett fåtal tesorter, så att personalen kan hålla reda på hur varje te ska serveras på bästa sätt.

Nästa referens kommer från restaurangskolan (Escoffier, 2018), som även den framhåller att det inte duger med standardteer.

Den tredje är (Hardin, 2017), som är en professionell blogg om te, kaffe och kultur. Den går igenom teerbjudandet på de 10 högst rankade restaurangerna i världen enligt listan *World's 50 Best Restaurants*. Många av dem har fantastiska teupplevelser, medan 3 av dem inte serverar te alls.

Nästa träff är bloggen *Teasquirrel* (Mariana, 2019), där hon beskriver ett antal nedslående teupplevelser på restaurang. Hon önskar att te skulle behandlas på samma sätt och med samma noggrannhet som vin på restaurang. De flesta av hennes inlägg handlar om avsmakning och jämförelser mellan olika teer.

Den femte länken är till en online-utbildning för servitörer (*hospitality-school.com*, odaterad), som ger en beskrivning av hur man serverar kaffe och te. Den utgår ifrån att man serverar en tepåse. Kvaliteten på beskrivningen är usel och det är ett mysterium att sidan får så hög ranking.

Den sjätte länken är till (*Restaurant Magazine*, 2018) där utvecklingen för kaffe och te på restaurang i Storbritannien beskrivs. Den största behållningen av artikeln är att marknadsstatistik visar att 95% av de restauranger som har förbättrat sina te-erbjudanden samtidigt har förbättrat sin omsättning.

Efter det följer ytterligare ett antal artiklar om hur restauranger kan förbättra lönsamheten med teservering.

**Min sista litteraturreferens är till ett franskt företag som heter (Mariage Frères, 2021).** De är Frankrikes kanske mest prestigefyllda teimportör, med en kedja av butiker och tesalonger. Referensen är deras webbutik, där hela deras sortiment finns att köpa. Det är en ypperlig marknadsöversikt över teer av god och utmärkt kvalitet. Frankrike har en tekultur som är lika gammal som den brittiska, men som är mycket mer inriktad på att dricka aromatiska teer utan mjölk eller socker.

## 2.2 Restaurangintervjuer

Jag gjorde 5 intervjuer med personal som har arbetat på 12 restauranger sammanlagt. Svaren är mycket samstämmiga. Om man erbjuder påsteer så får man färre beställningar på te än om man erbjuder löste i tekula. Det är mycket vanligt att restaurangerna erbjuder 2 sorters enkla påsteer utan eftertanke. Det kan mycket väl vara två parfymerade teer. Ibland har man en box med många olika tesorter, men det gör situationen värre, för man fyller på/köper ny box när teerna har tagit slut. Det gör att de populära sorterna går åt fort och de impopulära finns kvar med mycket liten åtgång. Ingen av restaurangerna har erbjudit kvalitetste i kanna. Jag erfor dock från *Tea's i Haga* att *Thörnströms Kök* hade kvalitetsservering av te. Restauranger med japanskt eller kinesiskt tema har ofta bra teservering, men ingen av de intervjuade hade arbetat på ett sådant ställe.

Anledningen till att teerbjudandena inte är bättre är brist på kunskap och intresse. Så snart som man har en annan anledning att servera te – t.ex. för att man är en hotellrestaurang med frukostservering eller att man hänger samman med en caféverksamhet så blir utbudet bättre både kvalitetsmässigt och i antal sorter.

På samma sätt som med kaffe måste serveringspersonalen kunna presentera produkten, ha en del bakgrundkunskaper om te, kunna preparera teet på rätt sätt och kunna servera det rätt. För kaffe finns specialkunskapen hos baristor som kan utbilda serveringspersonalen, men för te finns inte motsvarande utbildning i Sverige. Endast ett fåtal personer i branschen har ett kunnande som gör att de klarar att driva kvalitetsservering av te.

## 2.3 Butiksintervjuer

Jag gjorde intervjuer i 5 butiker i Göteborgs innerstad och fick rätt samstämmiga svar. Parfymerade svarta teer säljs mest, fördelat över ett stort antal sorter. Därefter kommer olika varianter av Earl Grey, svart te som parfymerats med olja från citrusväxten bergamott. Sedan kommer olika fruktblandningar, där svart te har parfymerats med torkad frukt – jordgubb, apelsin, mango etc. Därefter kommer gröna teer. Ingen nämner örtteer eller Rooibos som storsäljare.

Tehuset framhåller att vintertid säljer kryddade teer mer än fruktter. *Tea's i Haga* uppmärksammar att unga människor helst dricker fruktteer, medelålders Earl Grey och äldre parfymerade teer.

## 2.4 Enkätundersökning

Det inkom 208 svar på undersökningen, som genomfördes mellan 2021-04-09 kl 19:40 och 2021-04-20 kl 19:40. 193 av svaren hade inkommit inom 3 dygn. Enkäten presenterades för min vänkrets på Facebook och LinkedIn. Mer detaljer om kretsen av svarande finns ovan, under Källkritik.

## Dricker du te och/eller kaffe?

Knappt hälften av respondenterna svarar att de enbart dricker te. Lite förvånande är att 10 respondenter bara dricker kaffe. Vid analys av svaren så visar det sig att de flesta av dessa skulle vilja dricka bra te på restaurang som en avvikelse från det dagliga kaffedrickandet. Hälften av respondenterna dricker både kaffe och te.

I (SIFO, 2011) anges att 25% av befolkningen dagligen dricker en kopp te och att antalet är på uppåtgående. Vi kan därmed, tillsammans med svarsfrekvensen på enkäten, uppskatta andelen av befolkningen som bara dricker te till mellan 10 och 15%.

Enligt (Smail, 2019) så finns det 25 olika genetiskt styrda receptorer för bitterhet i det mänskliga genomet. Olika uppsättningar är aktiva i olika individer, med stark ärftlig påverkan. Det finns också miljömässiga faktorer där individer lär sig tolerera vissa bittra smaker. Det gör att bittra smaker upplevs väldigt olika. Många tedrickare upplever kaffe som outhärdligt bittert, medan en del kaffedrickare har samma upplevelse av te. Andra kaffedrickare har så hög tolerans för bitterhet att de upplever te som blaskigt.

## Händer det att du blir besviken på teserveringen på restaurang?

Nästa 2/3 av respondenterna blir ofta besvikna på teet de blir serverade på restaurang. Knappt 1/3 blir besvikna ibland. Endast 6,7% blir aldrig besvikna.

## Händer det att du avstår från att beställa te på restaurang trots att du är sugen på en kopp?

Trots att respondenterna vet att de ofta kommer att bli besvikna så är det ändå en betydligt mindre andel än i förra frågan som ofta eller i bland avstår från att beställa te när de är sugna på en kopp. **De dricker alltså te trots att de vet att de troligen blir besvikna!** Det här är anmärkningsvärt och ett tydligt problem för restaurangerna. Hade man enbart serverat frystorkat kaffe skulle man ha samma situation med kaffedrickarna. Många skulle fortfarande ta en kopp kaffe på maten, men sedan aldrig återvända till restaurangen.

## Om du har svarat ja på föregående fråga, varför har du avstått?

En uppsjö av olika svar ger ändå en samstämmig bild: Det serveras oftast påste, ofta av låg kvalitet och ofta enbart sorter som respondenterna inte gillar. Personalen kan inget om te och tevattnet serveras vid fel temperatur. Ofta får man för liten kopp och ingen påfyllning. Om man får påfyllning så får man inga nya teblad.

## Vad skulle göra dig mer benägen att beställa te?

Om man får fler påsteer att välja på ökar det benägenheten att beställa te lite grand. Om man får en tekula med löste blir man mer benägen att beställa te. Skulle man få en kanna med rätt bryggt kvalitetste blir entusiasmen för att beställa stor.

## **Vilka sorters te är du intresserad av att beställa på restaurang?**

Här leder svarta teer före parfymerade svarta teer. Man vill också gärna ha premiumteer, för att få en teupplevelse som man normalt inte får hemma. Premiumteer är alltid oparfymerade. Gröna teer kommer på fjärde plats, medan örter, rooibos och parfymerad rooibos inte samlar så många anhängare. Jag utelämnade Oolong, Pu-er, gult te, Lapsang Souchong och några andra smala tesorter för att hålla antalet val på rimlig nivå.

## **Hur mycket är du villig att betala för en kopp gott te, gjord med löste i kula direkt i koppen? Låt oss säga att prisnivån är sådan att restaurangen tar 30 kr för en kopp kaffe med påtår.**

I den här frågan undersöker jag hur hög betalningsviljan för en kopp normalte är. Jag använde jämförelsen med kaffe för att ankra svaren. Respondenten behöver en referensram för att föreställa sig kvaliteten på restaurangen. Med tanke på att normalfallet idag är att man får en kopp vatten och en tepåse så ville jag undersöka om det finns en vilja att betala mer för den här kvalitetsnivån. Det finns en stark koncentration runt att betala lika mycket som för kaffet, med en liten övervikt för dem som är villiga att betala lite mer. Jag tolkar det som att man anser att erbjudandet med tepåse ska kosta betydligt mindre än en kopp kaffe (eller helst inte finnas alls) och att löste av god kvalitet i kula och vatten av rätt temperatur borde vara minimistandard.

## **Hur mycket är du villig att betala för en teupplevelse? Premiumte i kanna, vacker tekopp, tillbehör, korrekt vattentemperatur och bryggtid?**

Här undersöker jag betalningsviljan för ett premiumerbjudande med bättre teer, servering i kanna och lite elegantare porslin. De flesta svarar att de är villiga att betala 50 kr för teupplevelsen, men det finns en betydande övervikt av svar som är villiga att betala mer jämfört med antal svar som inte är beredda att ens betala 50 kr. De som är villiga att betala 100 kr och över är med stor säkerhet tekännare som vet vad riktiga premiumteer kostar.

## **Har du något du vill tillägga?**

Förutom glada och uppmuntrande tillrop i stort antal och beklaganden av nuvarande situation så finns det några kommentarer av speciellt intresse.

Flera respondenter tycker att man får för lite dryck när man får te i kopp. Det är vanligt att man får samma koppstorlek som kaffet serveras i. Det är vanligt att påtår inte ingår. Det hela upplevs som snålt.

En respondent kommenterar att kvaliteten på koppen har betydelse i ett premiumerbjudande. Upplevelsen förstärks av mer finlemmat porslin.

## **2.5 Lönsamhetskalkyl**

Det här avsnittet fokuserar på om vi kan förändra teerbjudandet med bibehållen eller förbättrad lönsamhet. Vi behandlar alltså bara ekonomin i själva teerbjudandet. Vi kommer att dra slutsatser om generella effekter av att höja standarden på teserveringen i sektionen *Slutsatser*.

I den här kalkylen har jag bortsett från tillbehör som socker, mjölk, citron och honung. De två förstnämnda ingår i kaffeserveringen och de två sistnämnda är inte strikt nödvändiga, men kan förhöja upplevelsen.

## Råvara

Att brygga te i en kopp kräver 3 g teblad i en tekula.

Det ger en råvarukostnad för en kopp **standardte** från en tebutik till c:a SEK **1,60** exklusive moms. T.ex. *Ceylon Orange* från theuset.se – SEK 55 inkl. moms för 100 g.

För lite **enklare premiumteer** blir råvarukostnaden c:a SEK **4,50**.

T.ex. *MANJHEE VALLEY SFTGFOP1* från *mariagefreres.com* – SEK 172 (€ 17) inkl. moms för 100 g.

Riktigt **exklusiva teer** finns från SEK 5,00 per kopp och uppåt.

För att ge ett exempel så har jag valt Darjeelingteet *NAMRING-QUEEN UPPER FTGFOP1* från *mariagefreres.com* – Det kostar c:a SEK **16,00** per kopp, exklusive moms, baserat på ett pris på SEK 699 (€ 69,00) inklusive moms för 100 g.

Att brygga en **liten kanna** te (40-50 cl) kräver 6 g teblad i en tekula. Vi får då kostnaderna SEK **3,20**, SEK **9,00** och SEK **32,00** per kanna för respektive tekvalitet ovan.

Som jämförelse kan nämnas att en kopp vanligt bryggkaffe och en tepåse har c:a SEK 0,85 exklusive moms i råvarukostnad.

## Utrustning

Att servera te i kopp kräver att man har förvaring för teerna, en källa för varmt vatten, en tekula, en kopp och ett fat. De två första är gemensamma för allt te som serveras, så vi kommer att bortse från kostnaderna för dem. De tre sistnämnda kan inhandlas för under 50 kr. Om vi förutsätter att de kan användas till 500 serveringar ger det en kostnad på SEK 0,10 per servering.

Vill man erbjuda servering i kanna så krävs även en tekanna. Man vill också gärna ha en lyxigare kopp. Om vi tar till så kostar hela servisen SEK 500,00, eller SEK 1,00 per servering.

## Arbete

Om vi förutsätter att vi har lämplig utrustning för förvaring av teblad och ständig tillgång till varmvatten av rätt temperatur så är arbetsinsatsen för att servera en kopp te fullt jämförbar med arbetsinsatsen för att servera en kopp kaffe eller att hälla upp ett glas vin. I ekonomikursen i utbildningen som det här examensarbetet ingår i, har vi beräknat direktkostnaden för att servera en kopp kaffe eller ett glas vin till SEK 16,00. Att servera en kanna te i stället för enbart en kopp kräver aningen mer arbete. Vi uppskattar direktkostnaden till SEK 20,00.

## Intäkt

Vår marknadsundersökning ger svar på vad kunderna är villiga att betala för en kopp te, respektive ett bättre te i kanna. Enigheten är stor om att vi bör prissätta en kopp te på samma sätt som en kopp kaffe. I mitt min fråga har jag ankrat svaret till att man är på en restaurang där kaffet kostar

SEK 30,00. I vår lönsamhetsberäkning kommer vi att använda oss av detta pris. Vi förutsätter att betalningsviljan för ett dyrt premiumte är något högre än för andra teer serverade i kopp, och uppskattar betalningsviljan till SEK 35,00.

För en kanna te så är svaren mer spridda. Det finns många svar som säger SEK 50,00, men det finns en ganska kraftig spridning uppåt, vilket troligen reflekterar att priset på premiumteer varierar stort. Jag kommer att förutsätta att priset SEK 50,00 motsvarar det enklare premiumteet i råvaruavsnittet ovan. Betalningsbenägenheten för ett standardte i kanna kommer att vara lägre än för ett premiumte. Jag har uppskattat den till SEK 40,00 per kanna. För riktigt exklusiva premiumteer räknar jag med att betalningsbenägenheten är i proportion till exklusiviteten. Dock så kommer antalet kunder som väljer det riktigt exklusiva alternativet att vara begränsat. Jag har uppskattat att vårt exempelte i kategorin betraktas som prisvärt vid SEK 90,00.

## Lönsamhet

Vi kan nu beräkna lönsamheten för de olika alternativen. Jag har tagit med lönsamheten för en vanlig kopp kaffe och för påste som jämförelse. Krögare bör vara vana vid dessa siffror. Glöm dock inte det som vi såg i marknadsundersökningen ovan – alternativet påste gör en majoritet av kunderna missnöjda.

	Intäkt		Råvaru-	Kapital-	Arbete	Total	Täcknings-	Täcknings-
	Intäkt	exkl.	kostnad	bindning		kostnad	bidrag	kvot
		moms						
Kaffe/påste	30,00	26,40	0,85	0,10	16,00	16,95	9,45	55,75%
Kopp, tekula, standardte	30,00	26,40	1,60	0,10	16,00	17,70	8,70	49,15%
Kopp, tekula, enklare premiumte	30,00	26,40	4,50	0,10	16,00	20,60	5,80	28,16%
Kopp, tekula, bättre premiumte	35,00	30,80	16,00	0,10	16,00	32,10	-1,30	-4,05%
Tekanna, standardte	40,00	35,20	3,20	1,00	20,00	24,20	11,00	45,45%
Tekanna, enklare premiumte	50,00	44,00	9,00	1,00	20,00	30,00	14,00	46,67%
Tekanna, bättre premiumte	90,00	79,20	32,00	1,00	20,00	53,00	26,20	49,43%

## Slutsatser om lönsamhet

Om vi erbjuder ett standardte i kopp med tekula i stället för ett påste så sjunker vårt täckningsbidrag något. Däremot, utgående ifrån att ungefär 70% av respondenterna säger att de blir mer eller mycket mer benägna att beställa te om de får ett sådant erbjudande i stället för ett påste, så kan vi räkna med minst en fördubbling av antalet tebeställningar. Vår försäljningsintäkt från te bör öka med c:a 80%. Den största kostnaden i sammanhanget är att teburkar och tekulor tar något mer plats än en box med tepåsar.

Den riktigt intressanta slutsatsen är dock att vi kan höja täckningsbidraget betydligt genom att erbjuda te i kanna, och gärna premiumteer. Nästan alla respondenter uppger att de är mer eller mycket mer benägna att beställa te om de får kvalitetste i en kanna, med en stor övervikt för mycket

mer benägna. De är också mindre priskänsliga om de får en teupplevelse snarare än en slät kopp te på maten. Vi kan alltså både öka försäljningen och öka lönsamheten per servering. Priset är den plats som tekannor, teer och porslin tar upp. Utrymme är alltid en snäv resurs i en restaurang.

### 3 Slutsatser

Litteraturstudien visar att teservering på restauranger är undermålig, både i Sverige och på många ställen i utlandet. Mina egna erfarenheter är att utbudet på de flesta restauranger är påvert och detta bekräftas av intervjuerna med restaurangpersonal.

Tedrickande restaurangkunder är mycket missnöjda när de erbjuds tepåsar och ibland missnöjda när de får en kopp te med löste i kula. Tepåsar har ett så dåligt rykte att alla restauranger med ett minimum av ambitioner bör undvika dem. Potentialen att kraftigt öka kundnöjdheten är stor, samtidigt som restaurangens intäkter ökar. Kundenkäten visar att benägenheten att beställa in en kanna te är hög och att betalningsviljan är god – under förutsättning att man får en kvalitetsprodukt.

Vilka teer som efterfrågas är ganska spridd, vilket indikerar att det är bra att ha många tesorter. Med det får man problemet att te har begränsad hållbarhet. I tättsluten plåtburk behåller det aromerna i upp till 6 månader, men i andra förpackningar kan hållbarheten vara mycket kortare. Har man för liten omsättning så blir teerna gamla och tråkiga. Olika teer ska ibland tillagas på olika sätt, vilket personalen måste kunna, vilket är ytterligare ett problem med olika tesorter. Slutsatsen blir därför att man måste ha en balans mellan utbud och vad man klarar att servera med kvalitet. Ett minimum bör vara:

- Ett oparfumerat svart te
- Ett Earl Grey-te
- Ett svart te med fruktsmak
- Ett koffeinfritt te

En mycket stor andel av respondenterna på enkäten önskade sig premiumteer och är villiga att betala ett högre pris för det. Som jag har visat så är teserveringen i sig en lönsam affär, om man har ett behov av att få kunderna att stanna och köpa mer efter avslutad måltid. Det är ändå inte den stora vinsten. Den ligger i att alla kunder får ett konsistent intryck av restaurangens kvalitet. Tedrickarna kanske är ett smalt kundsegment, men de är viktiga. Man kan göra jämförelsen med vegetarianer och veganer. Om det finns en person i sällskapet som vill ha vegokost så faller alla restauranger som inte erbjuder sådana alternativ bort i valet vart hela sällskapet ska gå.

Det är ett krav att man anpassar vattentemperatur och bryggtid efter det te man serverar och att porslinet är anpassat efter drycken. Te konsumeras i större volym än kaffe. En kopp te bör omfatta 25-50 cl med möjlighet till påfyllning. En kanna te bör rymma minst 2 koppar om 20-35 cl. För att hantera varierande vattentemperaturer bör man använda en vattenkokare som automatiskt kan leverera rätt vattentemperatur, t.ex. (Bagaren & Kocken, 2021).

De flesta restauranger saknar nödvändiga kunskaper, men dessa vore lätta att inhämta om det fanns utbildningar i ämnet. En grundläggande barista-utbildning tar 4-6 timmar och en teutbildning

behöver inte ta längre tid. I avsaknad av kommersiella utbildningar kan man ta avstamp i mina rekommendationer i *Bilaga 5 – Teguide för restauranger*.

# Källförteckning

## Monografier

Simpson, Helen (1986). *The London Ritz book of afternoon tea: the art and pleasures of taking tea*. London: Ebury

## Vetenskapliga artiklar

Smail H. O. (2019). *The roles of genes in the bitter taste*. *AIMS genetics*, 6(4), 88–97.  
<https://doi.org/10.3934/genet.2019.4.88>

## Bloggar

Falkowitz, Max. (2016). *Why (and How) Restaurants Should (and Can) Up Their Tea Service*. Hämtad 2021-04-22 från <https://www.saveur.com/better-tea-restaurants>

Hardin, Jordan G. (2017). *Tea at 10 of the World's Best Restaurants*. Hämtad 2021-04-22 från <https://www.killgreen.io/main/tea-at-the-worlds-best-restaurants/>

Mariana, Anna [Teasquirrel]. (2019) *Tea service in restaurants is appalling and it keeps me up at night*. Hämtad 2021-04-22 från <https://teasquirrel.com/home/2019/2/20/tea-service-in-restaurants-is-appalling-and-it-keeps-me-up-at-night>

## Webbsidor

Escoffier, Auguste; School of Culinary Arts. (2018). *THESE SPECIALTY TEAS ARE TAKING OVER CAFES AND RESTAURANTS*. Hämtad 2021-04-22 från <https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/specialty-teas-taking-over-cafes-and-restaurants/>

hospitality-school.com. (odaterad). *How to serve tea or coffee in restaurant (SOP)*. Hämtad 2021-04-22 från <https://www.hospitality-school.com/how-to-serve-tea-or-coffee-in-restaurant-sop/>

Mariage Frères. (2021). *[Utan titel]* Hämtad 2021-04-22 från <https://www.mariagefreres.com/UK/welcome.html>

pekoe. (odaterad). *Ekologiskt te på restaurang och kafé*. Hämtad 2021-04-22 från <https://www.pekoe.se/te-pa-restaurang-kafe/>

Restaurant Magazine. (2018). *Why restaurants need to up their tea and coffee game*. Hämtad 2021-04-22 från <https://www.bighospitality.co.uk/Article/2018/10/15/Why-restaurants-need-to-up-their-tea-and-coffee-game>

SIFO [via TT och SVT]. (2011). *Tedrickande allt vanligare i Sverige*. Hämtad 2021-04-25 från <https://www.svt.se/nyheter/inrikes/tedrickande-allt-vanligare-i-sverige>

Tekultur. (odaterad). *För kaféer och restauranger*. Hämtad 2021-04-22 från <http://www.tekultur.nu/te-kafe-restaurang.html>

thefork. (2019). *Te och kaffe: ett bra sätt för att locka fler gäster till restaurangen*. Hämtad 2021 från <https://www.theforkmanager.com/sv-se/blog/och-kaffe-ett-bra-satt-for-att-locka-fler-gaster-till-restaurangen>

We B Tea. (2021). *Hög kvalitet, ekologiskt och hållbart te för din restaurang eller café*. Hämtad 2021-04-22 från <https://webtea.co/sv/pages/restaurant-cafe>

Bagaren & Kocken. (2021). *Smeg vattenkokare, variabel temperatur*. Hämtad 2021-04-25 från <https://bagarenochkocken.se/koksmaskiner/vattenkokare/smeg-vattenkokare-17-l-variable-temperatur-svart/>

## **Bilder**

"Japanese Teapot" by PHOTO/arts Magazine is licensed with CC BY 2.0. To view a copy of this license, visit <https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>

## **Bilaga 1 – Restaurangintervjuer**

Jag har gjort 5 intervjuer med restaurangpersonal för att ta reda på om min bild av hur det ser ut på restauranger stämmer, och för att få information om vad de intervjuade tror om bakomliggande orsaker.

### **Hotell Granen, Åre**

Jag intervjuade sommelieren på hotellets restaurang i samband med att jag och min sambo åt middag där i början på mars 2021, och beställde te efter maten. Vi erbjöds två påsteer – ett chai och ett grönt te med citron. På frågan om det begränsade sortimentet så fick vi svaret att de inte kunde så mycket om teer, och att efterfrågan var liten. Med tanke på att det här är en hotellrestaurang så är det lite märkligt. Hotellfrukostar brukar ha betydligt bättre teutbud och det är svårt att tänka sig att Granen skulle vara sämre. Jag missade dock att ställa frågan om de hade bättre teutbud till frukost.

### **Sjöbaren Lorensberg och Sjöbaren Haga, Göteborg**

Jag intervjuade Niklas som är delägare i Sjöbaren och driver restaurangen på Lorensbergsgatan. På hans restaurang så har de 3 sorters påste – Rooibos, grönt te och ett parfymerat svart te. Enligt honom så säljer teer mycket dåligt. Han har någon kund i månaden som köper te. Han har ett rätt stort lager av tepåsar som vid det här laget är flera år gamla. Han säger också att efterfrågan på annat än vanligt bryggkaffe nästan har försvunnit. Det är rätt uppenbart att han själv har ett mycket litet intresse för både te och kaffe. Man märker också att moment som att göra espresso eller brygga te skulle störa arbetsflödet under lunchserveringen

På systerrestaurangen i Haga erbjuder man 5 olika sorters löste. På det säljer man 4-5 koppar i veckan.

Sjöbarens restauranger är specialiserade på fisk och serverar både lunch och middag. I båda fallen ligger restaurangerna i cafétäta områden, och det är aldrig någon som kommer till restaurangen för att ta en kopp te.

### **Le Comptoir, Avenyn, Göteborg**

Jag intervjuade servitrisen Kersti i samband med att jag och min sambo åt middag där i slutet av mars 2021, och beställde te efter maten. Vi erbjöds två påsteer – ett Earl Grey och ett grönt te med citron. När jag undrade varför de hade ett så litet och enkelt utbud så fick jag svaret att det inte var någon på restaurangen som drack te, och att de därför inte visste så mycket om det.

Le Comptoir är en vinbar med franska maträtter och en delikatessförsäljning, där de har ostar, charkuterier, franska specialvaror och konditorivaror från ett franskt bageri.

### **Rafael**

Rafael är en av mina klasskamrater på sommelierutbildningen och jag intervjuade honom om vad de hade för teerbjudanden på de ställen där han har jobbat. På Tranquilo, en restaurang med brasilianskt tema, hade de 4-5 olika sorters löste. St. Jörgen Park, som är spa, hotell och golfbana, hade många olika sorters te i påse. På Hotell Avalon erbjöds några olika sorters löste och på hotell

Raddisson hade de ett utbud av både påsteer och löste. Generellt säger han att hotellrestauranger har bättre teutbud än krogar och att Tranquilo sticker ut som en restaurang med lite bättre teer. Han säger också att intresset från personalen för te är lågt på de flesta krogar. Restaurangfolk dricker kaffe för att få koffeinkicken så att de orkar jobba till slutet på passet.

## **Anton**

Anton är en av mina klasskamrater på sommelierutbildningen och jag intervjuade honom om vad de hade för teerbjudanden på de ställen där han har jobbat. På Pitchers och Harrys, som båda är kedjor av gastropubar, har de haft små utbud av parfymerade teer av enklare sort. Kedjorna upphandlar alla råvaror centralt från ett fåtal leverantörer, och det innebär i praktiken att de är begränsade till vad Menigo eller Martin och Servera erbjuder. Troligen så har leverantörerna ett lite bredare utbud av påsteer, men så mycket bättre än så blir det inte. Ibland har man köpt in lådor med ett sortiment av olika teer i påse. De kan sälja en del i början, men efter hand som de populäraste sorterna tar slut så sjunker omsättningen. På Gullholmens Hamncafé erbjöd man några olika sorters löste av bättre kvalitet och en del påsteer. Man hade ingen jätteomsättning, men kunder som brydde sig om te blev glada över utbudet. På Oden Bistro & Bar i Trollhättan, där han jobbade vid intervjutillfället, har de ett 20-tal lösteer att erbjuda, men det beror på att de har en caféavdelning, som ger högre omsättning på tesorterna. Det gör att man säljer mer te i restaurangavdelningen också. Dels får teerna mer synlighet, dels så kan man hålla en högre kvalitet än annars.

## **Bilaga 2 – Butiksintervjuer**

Jag har gjort 5 intervjuer i tebutiker för att kontrollera om mitt underlag i kundintervjuerna stämmer överens med deras inköpsmönster i butik. Jag förväntar mig att tebutiker har ett klientel som är mer kräset i sitt teval än vad matvarubutiker har. De utgör ett urval av befolkningen som är mer intresserade av att beställa te på restaurang.

### **Indiska Tehuset, Korsgatan, Göteborg**

Jag intervjuade Janna och Oskar som är butiksbiträden. De uppgav att deras storsäljare är 5 olika sorters Earl Grey, med Earl Grey Deluxe som allra populärast. De säljer också mycket av Price Philip, som är butikens eget fruktblandade te. De säljer också mycket svarta teer, fördelat över ett stort antal sorter.

### **Josefin Te & Kaffe, Saluhallen, Göteborg**

Jag intervjuade Farzad, butiksägare. Han berättade att de främst säljer svarta teer, följt av teblandningar med fruktsmak. Ceylon Dimbula, Ceylon OP och Assam är storsäljarna. Bland parfymade teer säljer Himalaya (röda vinbär, aprikos), Dreamland (citron, aprikos grapefruit) och Yellow Sky (mango, mandarin, apelsinskal) bäst.

Farzad rekommenderade sin webbsida – josefin-te.se, där det finns rekommendationer för hur man tillreder sitt te.

### **Thehuset, Kunsgårdsplatsen, Göteborg**

Jag intervjuade Stina och Sanna som är butiksbiträden. Deras storsäljare är smaksatta svarta teer följt av naturella svarta och gröna teer. Deras mest populära smaksatta teer är olika varianter av Earl Grey, följt av Husets Blandning med smak av vinbär, jordgubb och hallon. De berättade att det är stor säsongsvariation på de smaksatta teerna. Sommartid vill kunderna ha fruktiga teer, medan kryddade teer som chai är mer populära vintertid.

### **Tea's i Haga, Haga Nygata, Göteborg**

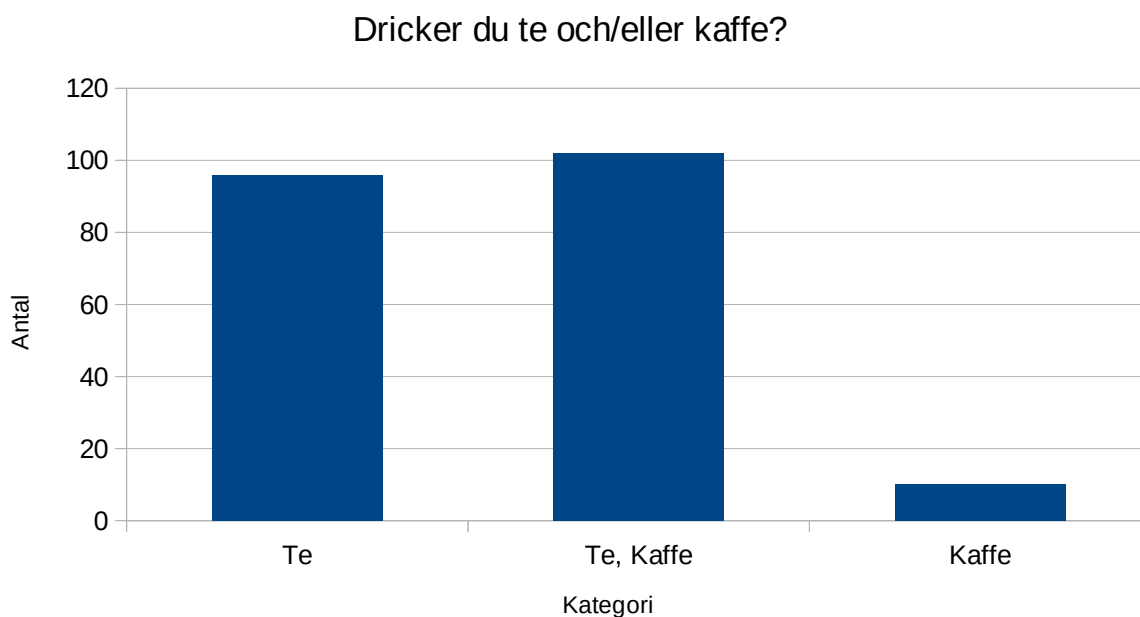
Jag intervjuade Maria Ljung, VD och delägare i bolaget. De är förutom detaljister även importörer och grossister inom te- och kaffehandel. De säljer mest svarta och gröna teer, följt av parfymade. Maria delade in sina kunder i ålderskategorier, där personer i 20-årsåldern vill ha teer med söta frukt- och bärsmaker. Medelålders personer köper mycket Earl Grey medan människor över 50 mest köper oparfymade teer. Maria var mycket positiv till undersökningen och önskade att fler restauranger följer Thörnströms Köks exempel och satsar på att ge gästerna kvalitetsteer.

### **Tekultur, Andra Långgatan, Göteborg**

Jag intervjuade Albin, butiksägare. Deras storsäljare är Earl Grey, Frukt&Blomster(egen blandning), WuLu (grönt kinesiskt te), Steenbergs Breakfast (svart teblandning), Assam (svart te) och Sensha (grönt japanskt kvalitetste).

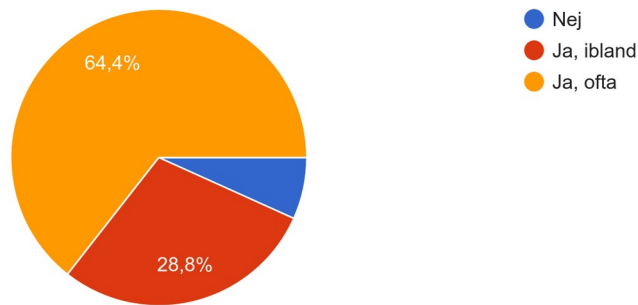
## Bilaga 3 – Enkätundersökning bland tedrickare

Här redovisas frågorna och svaren på enkätundersökningen i den ordning som frågorna ställdes i enkäten. Redovisningen är per fråga och kopplingen mellan respektive respondents svar framgår inte här. Jag har manuellt gått igenom alla svar och sett en koppling mellan hög betalningsvilja och önskemål om hög standard på erbjudandet. För den som önskar ta del av undersökningen på individnivå så finns den att ladda ned från <https://openend.se/~jacob/Te.ods>.



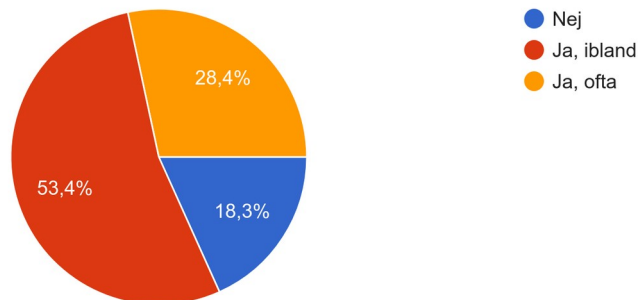
Händer det att du blir besviken på teserveringen på restaurang?

208 svar



Händer det att du avstår från att beställa te på restaurang trots att du är sugen på en kopp?

208 svar



## Om du har svarat ja på föregående fråga, varför har du avstått?

Samtliga svar redovisas helt oredigerade.

- Dåligt urval, dålig kvalitet
- Te på restaurang smakar ofta beskt. Själv är jag förtjust i Lapsang Souchong. Detta rökta te hittar man sällan på restaurang. Lika bra vänta tills man kommit hem :-)
- Te känns sällan värt det
- För att de bara har english breakfast eller inget alls.
- Många ställen gör för varmt vatten till annat än svart te.
- Tråkigt teutbud
- För att slippa bli besviken
- För att teutbudet varit för skralt, samt för att alternativet billigt påste varit för långt ifrån upplevelsen i övrigt.
- För att de bara har mediokert påste.
- Det finns ingen sort av de jag gillar.
- Även om man varit på fina restauranger där de har mycket vin så har de ofta noll koll på te. Jag som älskar te har frågat efter te och vad för sort de tycker bäst framhäver maten. De blir helt ställda. Vilken höjd, vad för sorts planta vilken jordmån. Allt är ju viktigt för te och sen hur det blivit behandlat. Jag ser på te som något som står sig väl med vin. Det krävs kunskap

- att servera och det kan mycket väl passa som måltidsdryck.
- Mest beroende på att utbudet brukar bestå av tepåsar från Lipton.
  - Det finns bara svart te
  - Jag vill inte betala dyrt för en påse Lipton med blomsmak.
  - Enbart trista påsteer, vattenkanna på värmeplatta.
  - De hade för tråkiga tesorter eller för svalt tevatten.
  - Ofta tråkigt påste, som att man måste servera men egentligen helst vill sälja kaffe.
  - För det finns mer inbjudande alternativ i kall dryck alt kaffe
  - För få alternativ, eller tidigare erfarenheter av att för hett vatten använts för tesorten och det har blivit bittert
  - De brukar endast erbjuda svart te och/eller lipton och yogi vilka jag inte prefererar alls. Jag önskar örtte och andra sorter än svart (gillar inte yogis smak)
  - Även bättre restauranger erbjuder ofta bara Yellow Lipton i påse etc.
  - Kvalitet o smak
  - De har bara dåliga sorters te att välja på
  - Risk för ljummet te av dålig kvalitet
  - Teutbudet är ofta sorgligt eftersatt och visas ingen omsorg.
  - Blaskigt te, ofta inte så mycket att välja på om man ens får frågan om vilket te man vill ha.
  - Tråkigt påste
  - När jag misstänker att jag kommer få en tråkig tepåse i en för liten kopp med pissljummet vatten och dessutom kommer få betala 30 Kr för den.
  - För att det känns meningslöst och trist att betala typ 50 kr för ljummet vatten och en påse med en syntetisk smak man inte ens får välja.
  - För det inte har funnits te som har lockat
  - Tråkigt svart te men framför allt för små koppar
  - Man måste be extra om tevatten och ofta finns bara någon påse Lipton grön lemon te.
  - För att inte finns löste utan bara äckligt standard påste
  - Dåligt utbud av sorter / låg kvalitet på te
  - Det känns inte som att restauranger brukar ha speciellt bra te.
  - För att det bara funnits svart te i påse
  - Omotiverat dyrt för en vanlig tepåse.
  - Jag utgår från att de bara har påste. Även om det finns ett fåtal goda påsteer så har jag aldrig träffat på dem på restaurang.
  - Inte värt priset
  - Flr att dom bara har Liptons gula "te"!
  - Om de erbjuder tevatten från termos avstår jag
  - Så där typiskt tråkig lipton påste. Löste for the win.
  - Dåligt utbud
  - Det är oftast tråkigt påste
  - Dåligt serverat
  - Kvaliten är ofta dålig och det har tillagats slarvigt
  - För att det ofta bara finns en enda sort, någon tepåse med svart te (jag dricker helst rött eller grönt te), och så är det väldigt ofta som man får vatten i kopp och påsen bredvid och det blir inte lika gott som om man häller vattnet över påsen/teet. Det är helt enkelt inte så gott.
  - Vet att kvaliteten inte är den bästa = inte värt pengarna och väljer då istället annan dryck
  - För liten mängd te per kopp, för liten kopp, oklar möjlighet till att få fylla på mer vatten, ibland erbjuds endast påste
  - Fanns inget riktigt te, utan bara ört-te eller rooibos.
  - Ofta missar de att man beställt teet och lika ofta får man gammalt te som smakar hö.
  - Erfarenhet av låg kvalitet

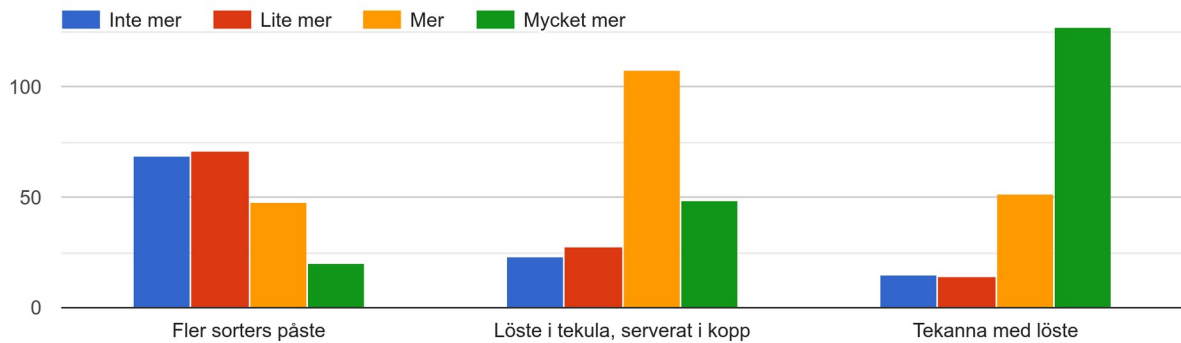
- För att de inte har några tesmakande teer (och om så yellow label), som att bara ha frystorkat kaffe.
- För att det bara finns små koppar och tråkiga tepåsar.
- Kvaliteten som erbjuds är ofta tragiskt låg på både te och kaffe.
- Inga sorter som jag vill dricka/tycker om.
- Bara lipton
- Nåt trist påste är inte aktuellt efter en god middag.
- Restaurang-te är meningslöst att dricka. Jag dricker te för att det är gott, och det är oftast inte gott på restaurang.
- Oftast beror det på bristande utbud eller endast påsté, eller på tidigare erfarenhet av att det stället serverar för kallt té
- De erbjuder bara tråkiga påsar och vatten som smakar kokt.
- Jag gillar starkt te som dragit länge, det gör att jag sällan beställer te på restaurang eftersom det tar för lång tid. Hade det funnits färdigbryggt te i termoskanna hade jag beställt mycket oftare. Dessutom är det ofta krångligt att få mjölk i en separat liten kanna till bordet.
- Det finns ofta bara tråkiga sorter och smaker
- Dåligt utbud, de har inte det te jag önskar
- Det är väldigt dyrt för en kopp hett vatten. Teet är ofta något billigt märke som Garant eller Lipton. Då dricker jag hellre te hemma.
- Dåliga tesilar ( alltså att de har knycklats till av användning och inte bytts ut, de med nät)
- De har ett begränsat utbud av teer. Det är i sig inget problem, men liptons olika frukt- och bärsmaker är inte te.
- Pyttekoppar, ingen bra mjölk
- För att man nästan alltid blir erbjuden påste av låg kvalitet tex yellow label eller twinings earl grey. Det är okej teer på rasten på jobbet men inte på restaurang.
- För att det bara funnits enkla tepåsar. Typ Earl Gray mm.
- Man vet ju sällan från menyn vilka teer de serverar
- Bara tråkiga påsteer.
- Ofta har de bara earl grey...
- För att man betalar hutlöst med pengar för en kopp ljummet vatten med yellow label påse. Ingen kaffedrickare skulle acceptera ett potionspaket snabbkaffe av billigaste märke till sitt halvarma vatten när de beställer kaffe. Man vet helt enkelt inte vad man får för pengarna.
- Finns inte tillräckligt med sorter.
- Dåligt utbud, dåligt te.
- För att de inte har något bra te.
- Om det bara erbjuds påste typ svartvinbär eller citron.
- Väldigt dåligt utbud av bättre teer, är alltid Lipton och earl grey
- För det oftast bara finns Yellow lable eller ngn anna billig tepåsaort att välja på. Sen lite ljummet vatten i en liten kaffekopp
- Ofta kan man få bättre kaffe än te. Samma restaurang som serverar cappuccinos serverar inte sällan påste från Lipton.
- För att det oftast bara finns påste, typ Lipton och för att det inte känns värt att betala 25-35 kr för det.
- Magert utbud
- Ofta fel temperatur eller bara dåligt utbud
- Inte sugen på det som erbjuds,
- De har endast Yellow Label att välja på och det är ingen favorit direkt. Faktiskt den värsta tesorten man kan bjuda på.
- Därför att de har ett så dåligt urval av sorter. De har BARA Earl Gray vilket jag inte tål.
- Dåligt urval av sorter eller dålig kvalitet.

- det har inte funnits något särskilt bra te, oftast finns et bara svaga tepåsar eller enbart rooibos och örtte
- Finns bara generiskt påste av typen "te"
- För att utbudet är för dåligt.
- Ofta inte gott
- De har bara fruktsmaker eller dålig kvalitet på te
- Rött te saknas
- Ofta tepåse
- Man får en liten kopp med påse, jag vill ha en tekanna med löste.
- Te på svensk restaurang är ofta en Lipton-påse i ljummet vatten. För att få samma effekt hade de kunnat servera en kopp varmt vatten, det blir väldigt likt.
- Eftersom teet i princip uteslutande är en påse Lipton i en kaffemugg. Det är inte gott. Jag upplever det som att restaurangen tar betalt för en symbolisk vara/tjänst.
- Lipton Yellow Label I påse är inte riktigt te, och det är ofta vad som erbjuds.
- Om de bara har tepåsar
- Jag har låga förväntningar
- Jag gillar inte påste, jag tycker om riktig te.
- Finns bara dåliga pås-teer.
- Kränkligt att få vatten, tepåsarna är undagömda, de har bara konstiga sorter (ingen earl grey, ellercrent te)
- Ofta smakar te:t lite och är dåligt gjort till högre priser
- Smakar inte som man tänker sig. Man får veta att det är ett svart te men när man väl dricker det smakar det inte som té:ett man är van vid.
- Tråkigt urval, för dyrt
- De har inte bra te sorter
- För att det bara finns tråkigt pås-te och det inte går att beställa en kanna.
- När det bara finns det billigaste svarta som smakar kartong med bitterämnena.
- För dåligt och tråkigt te
- Avstår inte men förväntar mig bara en gammal tepåse på restaurang, tein är fortfarande tein...
- För att dom har dåligt utbud eller bara jättebilligaste varianten som varken har bra kvalitet eller smakar bra.
- För att utbudet på sorter inte är tillräckligt.
- De serverar påste av dålig kvalitet.
- För att det man får är äckligt påste.
- Tidigare dåliga erfarenheter av restaurangen eller kedjan.
- De har inte haft något eller väldigt litet utbud av de teer jag gillar
- Det här inte funnits någon tesort som jag tyckte om.
- För att det serveras billigt pås-te och att teet inte tillreds på det sätt det ska.
- Dåligt utbud av smaket, dåliga koppar utan öron. Ingen honung.
- Saknas te jag gillar/vill dricka
- Ofta kvällstid och då vill jag ha örtte som sällan finns.
- Därför att oftast är det påste och det är oftast inte så goda sorter som man kan välja på.
- Om det bara finns tråkigt påste.
- Trist påste är vad som erbjuds.
- Ibland får man microvärt vatten som inte är tillräckligt varmt
- Pga priset
- Finns inget ekologiskt te, finns bara gammalt, tråkigt, smaklöst te.
- Dåligt sortiment
- Trist påste med dålig kvalitet

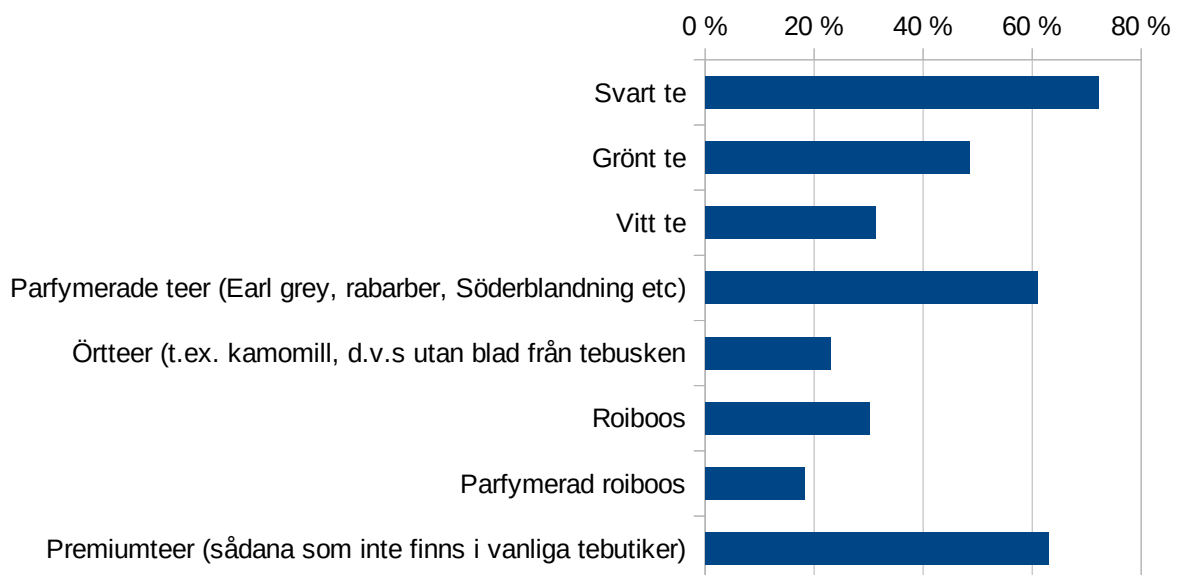
- Tepåse som jag måste trycka ner i halvvarmt redan upphållt vatten vill jag inte betala för.  
Blask
- påste av undermålig kvalitet. vattnet är för kallt för att teet skall dra på rätt sätt (även på kafe håller de ibland mjölk i teet innan det dragit). Kopparna är för små.
- För att "teet" på restaurang ofta är dammkrafts i en påse som sedan stoppas i för svalt vatten
- Tråkiga påsteer och/eller bara parfymerade teer
- Konstiga tesorter. Typ örteer istället för svarta.
- Känns onödigt att betala för te. Uteställen brukar inte ha så najs sorter att välja på och det kostar mer än ett helt paket med tepåsar. Brukar inte beställa te ute.
- Dålig kvalitet och ljummet vatten
- För dåligt utbud av tesorter, eller gallet dyrt för låg kvalitet på teet.
- Jag väljer nästan alltid kaffe på restaurang pga att det bara brukar finnas tråkigt pås-te enligt tidigare erfarenhet
- Sällan bättre än samma påste som i butik, till mycket högre pris.
- Only tea available has fruit, perfume, or spice flavours. Only tea available is Earl Grey. Only tea available is Lipton tea bag. Tea bags have a date of expiry on them dated many years ago. In general, poor quality tea. Sometimes overpriced tea. 'Silken Pyramid brand tea' -- and two others like this. The tea comes in a very attractive faux silk bag. But it is very weak tea of poor quality for all that. worn out tea eggs that no longer seal properly. Water too cold. Water from a coffee making machine which comes out tasting of coffee.
- Kvalitén och utbudet på det te som erbjuds
- De flesta restauranger här i Sverige har inte kommit längre då det gäller te än liptons påste. Jag vill ha mitt te utan bandage.
- Tråkigt dyrt påste
- För att de oftast bara har vanligt svart te och dessutom utan intressanta smaker. Vore t ex bra om man kunde få te som doft- och smakmässigt passar desserten. Dessutom är kopparna ofta dels för små och dels för vida så att teet svalnar för fort. Jag vill kunna sitta och njuta av mitt te ett tag och inte behöva skynda mig att dricka upp det pga att jag vill ha det varmt. På vissa ställen låter de dessutom t det dra för länge så att det blir liksom beskt. Inte heller gott.
- De har bara yellow label eller kanske något grönt te, ibland bara roiboos som inte ens är te.
- Alldeles för ofta om man frågar om te så är det typ "Ja, vi har blandade påsar, typ citrus, svart vinbär..." Not my cup of tea...
- Tråkiga sorter
- Äckliga smaker
- Det finns ingen sort jag är sugen på
- Det finns kanske bara "pås-te" eller bara fet röd mjölk att ha i teet. I te vill jag ha lättare mjölk i.
- Dåligt utbud på te eller dålig kvalitet (Yellow label, Lipton, osv)
- Förväntar mig sällan något bra te på restaurang
- För dyrt
- Man får ett tråkigt påste. Det vill jag inte betala för.
- Dåligt märke och dålig servering, oftast bara typ en påse Lipton i för varmt vatten
- Det är för dåligt utbud och för dålig kvalitet, ofta bara pås-te från Lipton, typ, och smaksatta med Forrest fruit. En annan sak som gör att jag skickar tillbaka te är när det är bra kvalitet men som kommer ut i en kanna de har haft kaffe i. Det smakar vedervärdigt!
- För att det bara finns fruktte i påse.
- Dåligt utbud, bara påsteer, ljummet vatten
- Påste med "forest fruit" eller "röda bär" är allt som finns i utbud.
- Mina förväntningar är på en nivå så jag inte blir överraskad, samt att jag inte har något emot ett enkelt men gott The, även om jag föredrar ett gätt The.

- Det te som erbjuds är lågkvalitativt påste.
- dåligt urval; gillar varken Yellow Label eller apelsinskal (allergi); vill inte ha örtinfusioner (okunskapen är hårresande).
- För att det tex endast finns smaksatta teer. Inte neutralt svart.
- De har sällan te i lösvikt och om de har det så har de alltid ett märkligt urval istället för klassiker som earl Grey eller English breakfast.

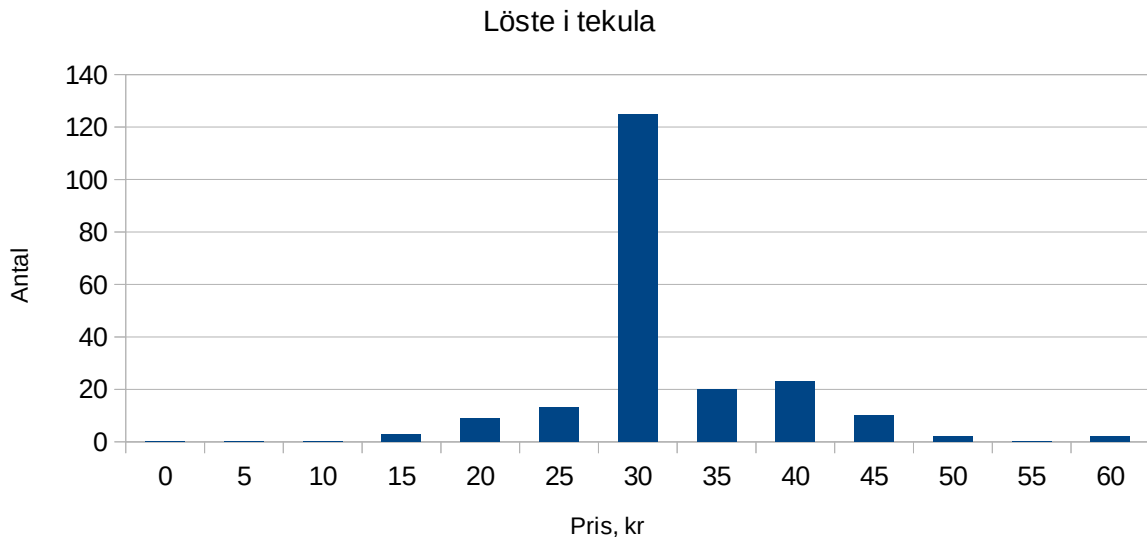
Vad skulle göra dig mer benägen att beställa te?



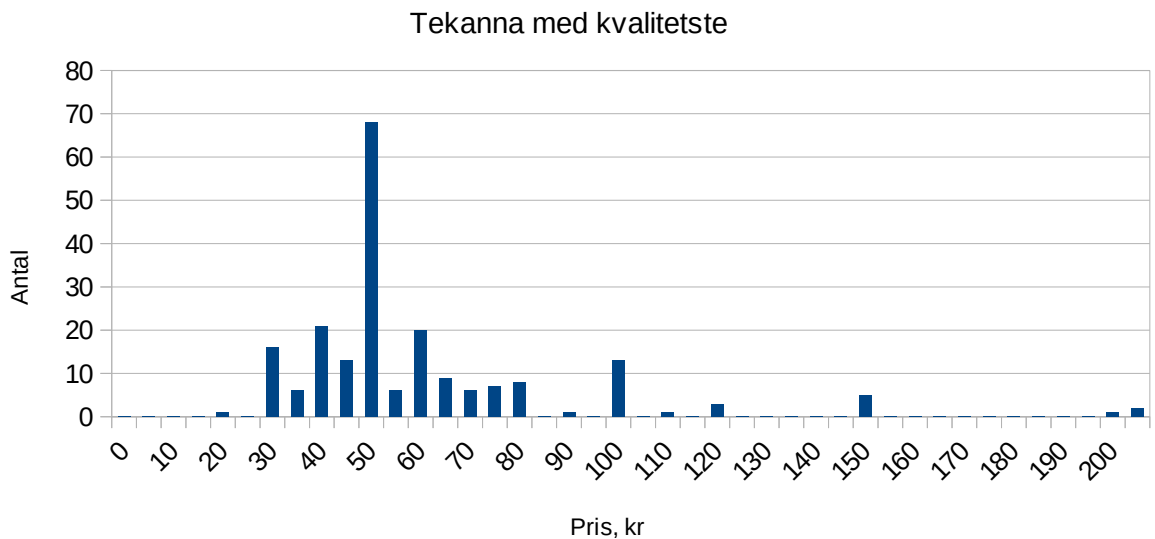
Vilka sorters te är du intresserad av att beställa på restaurang?



## Hur mycket är du villig att betala för en kopp te?



## Hur mycket är du villig att betala för en kanna te?



För betalningsviljan har jag varit tvungen att tolka ungefär en fjärdedelen av svaren. Jag hade förväntat mig svar med ett tal. I stället angav somliga ett intervall. I dessa fall har jag valt det femtal kronor som ligger närmast mitten på intervallet. Somliga har i text angivit sin betalningsvilja och då har jag tolkat respondentens vilja. Det är bara ett fåtal fall där så har skett. Jag har uteslutit ett svar på båda dessa frågor då respondenten angav 0 som betalningsvilja och uttryckte missnöje med undersökningen i fältet för fria kommentarer.

## Har du något du vill tillägga?

Samtliga svar redovisas, helt oredigerade.

- Lycka till :-)
- Dricker aldrig te på restaurang, det blir kaffe
- Det är tråkigt att så få erbjuder fler än en sorts te.
- Problemet är ju mest att man får en påse te och halvljumat vatten. Då går det inte med rätt temperatur och bryggtid
- Bra att den här frågan väcks! Fram för mer än Yellow Label på restaurang!
- Jag hoppas få komma till en restaurang som även satsar på te. Där det är självklart att te får samma status som vin. Att det är en självklarhet att berätta var det är odlat och vilken jordmån det haft.
- Jag är villig att betala något mer om det ingår mer vatten eller mer te än en kopp. Vill helst inte betala mer än för en kopp kaffe.
- Dricker i ärlighetens namn mest kaffe efter maten men gott te i kanna skulle kunna få mig att ändra mig.
- Mycket väl valda frågor i ett angeläget och underskattat ämne.
- Nej
- Intressant undersökning! Önskar det fanns mer av "te för detta ändamål" MEN INTE KOMMERSIELLT, utan mer en äkta personlig blandning för att främja, stärka och motverka saker te har egenskaper av
- En kanna te är avslappnade på ett helt annat sätt än kaffe, och gör mig lugn.
- Svart okryddat te är nästan omöjligt att få. De flesta vet inte ens vad det är.
- Att spreta med lillfingret hör till :-)
- Det är stor skillnad på te och te, men det får man sällan veta innan man beställer. Det gör att jag undviker att beställa. Jag gör godare te hemma, till skillnad från maten.
- Stor kopp är ett måste. Onödigt att dricka te i liten kaffemugg. Förtar upplevelsen totalt
- Teerna måste vara färska och sortimentet minst 10 sorter
- Kul initiativ!
- När lyxrestauranger serverar lipton-te på påse, medan de skryter om sitt fin-kaffe, blir jag sjukt besviken. Det händer oftare än man tror.
- För övrigt anser jag att Liptons gula bör förstöras!
- Formel te service
- Man vill också ha information om restaurangens te. Står det bara "te" i menyn så har jag ingen aning om jag kommer att få en yellow label påse eller ett kvalitetste. Och vill helst inte behöva fråga vid beställning.
- Gott the är aldrig fel
- -
- Te är majoriteten av gångerna en stor stor besvikelse på restauranger. En kopp som nästan alltid är för tjock, lite varmt vatten och "hö" i en trist dammig påse, inget jag vill spendera pengar på
- Inte tillräckligt varmt vatten är min största pro kring te på restaurang
- Inte fan dricker man en kopp! Te som inte serveras i kanna är ett hån.
- Detta är en stor DET BEROR PÅ för mig. Om jag är ute och finäter är jag villig och intresserad av att den upplevelsen ska utsträckas till koppen efter maten. Eller, om det är en typ av måltid där te är relevant, som brunch eller afternoon tea. Men om jag varit ute och allmäkakat (säg runt 120-150 för en huvudrätt) då kan jag nöja mig med en kopp svart påste.
- Det är fr a avsaknaden av svart te som INTE är smaksatt och som INTE är "Lipton Yellow label" (blåk) som jag saknar. På hotellfrukostar kan det finnas många teer men inget rent

"English breakfast". På en restaurang med bra mat borde det ju finnas några svarta som t ex basic assam och darjeeling. Och vill de verkligen profilera sig så nåt med tillägg typ WTFOMG 8nåja, ni fattar). Jag vet att Tekultur i Gbg levererar till restauranger (tekultur.nu) om du vill ha lite stoff.

- Jag upplever att té blir alltför styvmoderligt behandlat. Att ha en massa burkar med téer som mestadels mist sin smak & doft eftersom de står för mycket utan lock på - det räcker liksom inte.

Nuförtiden dricker jag oftare kaffe ute, för det görs godare än det jag själv gör hemma. Och té dricker jag hemma, för där gör jag godare té än jag kan köpa ute någonstans.

Bra påsté är definitivt ett bra alternativ när de är av bra kvalitet och som inte legat öppet i tevalslådan så länge att det tappat "spänsten".

- Jag älskar te
- Ett vanligt misstag restauranger ofta gör gällande te är att bara köra de absolut mest basala sorterna. Jag tycker att grönt te med citron, ingefära och/eller apelsin är roligare än bara grönt te, roiboos-teer med kanel och kardemumma eller choklad är roligare än bara roiboos-teer, osv.
- Också dåligt med tefilter i koppen. Fattar aldrig hur man gör så att det inte rinner utanför.
- pyttekoppar är helt klart mitt största problem
- Tack för den här undersökningen! Tesituationen på restauranger har blivit bättre och bättre men är fortfarande undermålig på många ställen, så en vilja att utveckla teets status på restauranger är efterlängtat!
- Ja, tekulor läcker nästan alltid! Och jag avskyr när det kommer löste ut i tevattnet. Det behövs bättre lösningar överlag för löste. Vissa har engångspåsar i papper men tyvärr så sugts tevattnet upp av hela påsen och slutar med att teet börjar droppa ner på sidan.
- Underbar enkät och äntligen någon som tar te på restaurang på allvar. Det har blivit mycket bättre på senare år men fortfarande händer det att ganska bra ställen inte har koll på te. Lycka till! Tar gärna emot info om studiens resultat: [anki@ankiberg.se](mailto:anki@ankiberg.se)
- Bara för att man får löste i en kula så är det ju ingen garanti att det är bra te.
- Betalningsviljan har ofta med miljöfaktorer att göra, utöver bra te. Kan vara en poäng att kolla på Johan och Nyström, de serverar premiumteer och kan kanske säga något om Har funderat över en bisarr afternoontea upplevelse på Dorsia: spektakulär miljö, utsökta kakor, smörgåsar och scones, utmärkt service, franskpress och cappuccino som kaffealternativ - och fyra Liptonteer som tealternativ.
- Det blir skillnad på tillfälle och restaurang för mig.
- Restauranger måste bli bättre på sitt tesortiment. Det händer att jag tar med te hemifrån och ber om en kopp med varmt vatten.
- Jag kan tänka mig att betala en del om det är en trevlig miljö med bra service.
- De flesta restauranger saknar trevliga, stora tekoppar. Betalar jag per kopp vill jag ha en stor kopp, betalar jag per kanna går det bra med en mindre kopp för att minska risken att teet hinner kallna innan det är uppdrucket.
- Prova några restauranger i Ryssland eller t.ex. Lettland, där brukar man alltid få te serverat ordentligt. T o m på flygplanen får man bättre te än på svenska flyg. Ryska restauranger serverar inte vatten utan att man bett om det, så man behöver alltid välja till vatten eller te, därav väljer man oftare te och ställer mer krav på det. Svenska sushi-ställen har oftare bra te. Om man ska servera te så är inte teföretagens olika parfymeringar något att sikta på, de försöker bara dölja den dåliga kvaliteten på teet. Tepåsar i synnerhet är bara dammet som blir kvar från riktigt te. Earl Grey är motsvarande kaffe eftersom bergamotoljan förstärker effekten av det koffeinliknande ämnet. I min mening har de flesta ställen ingen orsak att

- servera något annat, förutom t ex sushi-ställen som också bör ha grönt te.
- Detta är viktig forskning! [Citation needed]
  - Vanligt påste kan jag dricka hemma
  - Te är en värld av smaker och historia. Jag skulle mycket hellre gå på teprovning än vinprovning. Jag har särskilt uppsökt tehus när jag är på resa och skulle bli en återkommande gäst om det dök upp ett tehus i min stad.
  - Kunde du inte medge att vart går svaren?
  - Önskar det finnes ett bättre utbud!
  - Jag är inget proffs på té och den sista frågan beror relativt mycket på vart det är.
  - Att även finare krogar - och många caféer fortfarande inte har någon tekultur är sorgligt. Möjlighet att beställa en kanna te kan avgöra mitt val av café/restaurang.
  - Om jag ska köpa påste överhuvudtaget måste det vara av god kvalitet och eko.
  - Jättesvårt att sätta ett pris för det handlar väldigt mkt om kvaliteten och övrig service osv på restaurangen.
  - Har ett favorit te som är svårt att hitta ute så jag brukar för få ta med mig påsar så jag kan köpa vad helst de har men byter med vad jag har.
  - Jag kan tänka mig att betala en del om det är en trevlig miljö med bra service.
  - Allt annat än svart te är förkastligt
  - Kul att du har identifierat det här problemet och gör ett examensarbete om det. Hoppas att man kan få läsa resultatet. Lycka till!
  - Jag har slutat beställa te ute, så läget kan ha blivit bättre.
  - Ett välgjort te borde inte kosta mer än ett krångligt kaffe
  - Saknar nästan alltid grönt japanskt te på restaurang
  - Jag väljer oftare kaffe efter maten på restaurang och te mer på café, dricker mest te hemma. Brukar beställa hem från tebutiker.
  - Some restaurants have unusual tea bags -- 'Silken Pyramid and imitators'. The bag looks cool, but the tea is weak and of poor quality. Some places give you a small tea egg completely stuffed with tea, especially if serving in a cup. There is no room for the tea leaves to expand and properly steep. Some places give you weird designer eggs that are bought for their looks but do not steep tea well -- either they don't have enough room for steeping or they don't hold the tea eggs in. People who want milk in their tea need to get it in a separate container. Some places just add the milk to the water and then stick a tea egg into that. The milk retards the steeping. Some people give you a tea bag and point you at their coffee making machine. The water there often tastes of coffee. Some places store hot water for you in a thermos, which can be fine but not if the thermos is also used to store coffee and ends up adding coffee flavours.
  - Om tillbehör i ovanstående fråga är t ex några kex eller en bit fin choklad/pralin kan jag betala 50-60 kr i frågan ovan.
  - Jag kan tänka mig att betala en del om det är en trevlig miljö med bra service.
  - Tänk likvärdigt med kaffe.  
Vem serverar snabbkaffe?
  - Jag kan tänka mig att betala en del om det är en trevlig miljö med bra service.
  - Jag kan tänka mig att betala en del om det är en trevlig miljö med bra service.
  - Te
  - Kul idé. Lycka till! Tekulturen går ju lite under radarn och förtjänar mer uppmärksamhet.
  - Jag hade dock hellre sett att de har vettigt kaffe.
  - Allt för många restauranger tar inte te på allvar. Jag har ätit på bra krogar som ändå bara skickar fram en påse från twinings. Det sänker intrycket på hela upplevelsen. (peak-end rule)
  - Lycka till med utbildningen!

- Bra att du tar tag i detta! Hör av dig om du skulle vara intresserad av illustrationer till ditt arbete. Kram Camilla Centerwall aka Grendel
- Folk i gemen varken kan något om eller bryr sig om tet eller kaffet. Det är mest en social sak att dricka "varm dryck" som smakar som de gjorde under uppväxten.
- Tekulturen i landet är på låg nivå.
- Okunskapen är skrämmande. Olika tesorter skördas inte smaksatta med bergamottolja, frukter,... och rooibos eller "godnatt-te" innehåller inte några spår av tebuske. Och att vatten temperaturen spelar en viktig roll är ofta föga bekant.

## Bilaga 4 – Bryggtider och -temperaturer

Det finns en uppsjö råd om bryggtider och temperaturer som tevattnet ska hålla vid bryggning. I grova drag delas dessa in i en högtemperaturskola som vill ha bittrare teer med mycket tanniner och en lågtemperaturskola som vill ha aromatiska teer. Båda skolorna är överens om att svarta teer och svarta parfymade teer ska bryggas vid högst temperatur, oolong vid lägre temperatur, gröna teer vid ytterligare lägre och vita teer vid lägst temperatur.

Jag har genom egna experiment kommit fram till att jag tillhör lågtemperaturskolan och rekommenderar följande temperaturer och bryggtider:

<b>Tetyp</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Tid</b>
Svart	95°C	3-4 minuter
Svart parfymerat	95°C	3-4 minuter
Oolong	90°C	3 minuter
Grönt kinesiskt	85°C	3 minuter
Grönt japanskt	80°C	3 minuter
Vitt	75°C	3 minuter
Rooibos	100°C	7-10 minuter

Jag har använt mig av en vattenkokare med temperatur inställbar i intervaller om 5 grader från 75-100°C.

Om man inte kan reglera temperaturen på varmvattnet kan man använda lite kallvatten i kannan och tillsätta teet efter att varmvattnet har tillförts. Med gröna och vita teer kan man skölja tebladen innan bryggning för att mildra hetvatteschocken.

Oolong, gröna och vita teer kan återanvändas och kan ge upp till 3 omgångar te. För gröna japanska teer anses den andra bryggomgången vara mest subtil.

## Bilaga 5 – Teguide för restauranger

Det här är en praktisk handbok för restauranger, baserad på resultaten i examensarbetet *Te på Restaurang*.

### Tepåsar

Om du saknar resurser att leverera ett bättre erbjudande, så bör du förbättra ditt erbjudande på följande sätt. Dina kunder kommer inte att bli nöjda, men i alla fall lite mindre missnöjda:

- Du bör ha ett utbud av c:a 5 tesorter som säljer. Köp inte mer än vad som går åt under en månad. Teer som du har kvar efter 3 månader ska slängas och inte ersättas med samma sort. Du måste alltid ha alla 5 tesorter tillgängliga. Bland de 5 tesorterna ska det finnas
  - ett svart, t.ex. Ceylon
  - ett Earl Grey
  - ett svart te med fruktsmak
  - Rooibos, eller annat te utan koffein
  - ett valfritt te, t.ex. chai
- Använd nyvärm t vatten som håller 95-100°C
- Du bör undvika gröna teer. De kräver lägre temperaturer för att bli bra
- Servera per automatik påtår med ny tepåse
- Servera med tillbehör i form av mjölk och socker
- Skriv ut på menyn vilka tesorter du erbjuder

### Tekula med löste i kopp

Det här är hygiennivån som alla restauranger egentligen bör nå upp till. Dina kunder kommer att bli lika nöjda som en kund som köper en vanlig kopp kaffe.

- Du bör ha ett utbud av c:a 5 tesorter som säljer. Köp inte mer te än vad som går åt under en månad. Teer som du har kvar efter 3 månader ska slängas och inte ersättas med samma sort. Teerna ska förvaras i tätslutande plåtburkar, inte över rumstemperatur. Allt ljus och speciellt soljus försämrar snabbt tebladen. Du måste alltid ha alla 5 tesorter tillgängliga. Bland de 5 tesorterna ska det finnas
  - ett svart, t.ex. Assam, Darjeeling, Ceylon, Yunan eller Keemun
  - ett Earl Grey, gärna en lite lyxigare variant som är baserad på ett bättre svart te
  - ett svart te med fruktsmak
  - Rooibos, eller annat te utan koffein

- ett valfritt te, t.ex. ett grönt te, kryddat te eller Lapsang Souchong (rökt)
- Använd nyvärm t vatten
- Du behöver en vattenkokare med reglerbar temperatur. Servera kokande te vatten till Rooibos, 95-gradigt vatten till svarta teer och 80-gradigt vatten till gröna teer.
- Erbjud en kopp som rymmer 25-50 cl
- Servera med tekulan i koppen. Låt kunden bestämma när teet har dragit färdigt
- Erbjud gärna påtår med nya teblad. Gröna teer kan använda bladen upp till 3 gånger
- Servera med tillbehör i form av mjölk (dock ej till grönt te), socker, flytande honung och eventuellt citron
- Skriv ut på menyn att restaurangen serverar löste och lista vilka teer ni erbjuder
- Du kan ta lika mycket betalt som för en kopp kaffe

## Tekanna och kopp

Det här är den högre nivån, som du kan ta extra betalt för och som kommer att ge kunden en teupplevelse, speciellt om du kan sälja in ett premiumte. Om du gör allt rätt kommer dina kunder att bli mycket nöjda.

- Skaffa uppsättningar med porslin som innehåller tekanna på 40-75 cl med insats för tebladen som går att lyfta ur. Alternativt kan man använda tekannor där en mellanstorlek av tekula passar. Den ska högst vara halvfull med 6 g torra teblad i. Tekoppen ska vara i tunnare porslin. Storlek och utformning kan variera från 10 cl till 30 cl. Koppen är en del av upplevelsen. Ha gärna liten mjölkkanne och sockerskål och tesked. Hur många uppsättningar som behövs beror på antalet tedrickare. Köp serviser som ni kan komplettera, för det är möjligt att tedrickandet kommer att öka betydligt i din restaurang.
- Du bör ha ett utbud av minst 5 tesorter som säljer. Köp inte mer te än vad som går åt under en månad. Teer som du har kvar efter 3 månader ska slängas och inte ersättas med samma sort. Teerna ska förvaras i tättslutande plåtburkar, inte över rumstemperatur. Allt ljus och speciellt soljus försämrar snabbt tebladen. Du måste alltid ha de grundläggande 5 tesorterna tillgängliga. Bland dessa ska det finnas
  - ett svart, t.ex. Assam, Darjeeling, Ceylon, Yunan eller Keemun
  - ett Earl Grey, i lite lyxigare variant som är baserad på ett bättre svart te
  - ett svart te med fruktsmak
  - Rooibos, eller annat te utan koffein
  - ett valfritt grönt te utan parfym
  - andra teer efter egen smak och kundernas efterfrågan
- Erbjud gärna minst en sort svart premiumte. Dessa hittas hos några få tebutiker i Sverige, t.ex. The Tea Center på Hornsgataspuckeln i Stockholm och Tekultur på Andra Långgatan i

Göteborg. De kan också beställas från utlandet, t.ex. Mariage Frères i Paris och Fortnum & Mason i London. Räkna på lönsamhet, för premiumteer varierar lika mycket i pris som premiumviner. Räkna med att få kunder beställer premiumte, men att de är villiga att betala för upplevelsen

- Använd nyvärmnt vatten
- Du behöver en vattenkokare med reglerbar temperatur. Servera kokande tevatten till Rooibos och låt det dra 7-10 minuter, 95-gradigt vatten till svarta teer som får dra 3-4 minuter, 85-gradigt vatten till kinesiska gröna teer och 80-gradigt vatten till japanska gröna teer. Båda ska dra i 3 minuter. Andra teer kan ha sina egna temperaturer och bryggtider. En finare restuarng bör sköta tiden som teet ska dra åt kunden. En enklare restaurang kan berätta för kunden hur länge teet ska dra, och sedan lämna över uppgiften att ta ur tekulan/insatsen ur tekannan.
- Erbjud gärna påfyllning med mer vatten. Detta funkar bäst med gröna teer som kan använda bladen upp till 3 gånger, likaså oolong. För enklare teer kan man gärna bjuda på nya teblad om gästen vill ha mera vatten. Det kommer att ske rätt sällan och upplevs som god service
- Servera med tillbehör i form av mjölk (dock ej till grönt te), socker, flytande honung och en skiva citron. För att minska svinn kan servitören fråga kunden i förväg vilka tillbehör som önskas
- Gör en temeny där du beskriver hur restaurangen tillagar teer och där varje te i erbjudandet får en egen beskrivning
- Utbilda personalen i tepreparering och -servering. Det är viktigt, men inte speciellt svårt, att göra rätt

## Förklaring av termer

<b>Term</b>	<b>Förklaring</b>
Afternoon Tea	En brittisk tradition där man mellan kl 15:30 och 17:00 serverar te med tillbehör i form av små smörgåsar, scones med clotted cream och sylt samt småkakor.
Arabiskt te	Sött svart te med pinjenötskärnor som serveras i små glas.
Assam	Teproducerande region i Indien. Producerar svarta teer.
Bergamottolja	Olja från skalet av citrusfrukten bergamott. Används för att smaksätta Earl Grey-teer.
Ceylon Dimbula	Ett storbladigt svart te av hög kvalitet från tedistriktet Dimbula på Sri Lanka. Intensiv arom och elegant eftersmak. Liksom i vinvärlden anger ett snävare geografisk område i allmänhet högre kvalitet.
Ceylon Orange Pekoe	Ett te från Sri Lanka, gjort på blad och knoppar. Orange har inget med färgen på teet att göra. Det kommer från det nederländska kungahuset Orange, som först förde teet i kvantitet till Europa genom det Nederländska Ostindiska Kompaniet. Det har kommit att beteckna en standardkvalitet på te. Det finns t.ex. en lägre kvalitet – Broken Orange Pekoe, där teet har krossats och där man kan få med kvistmaterial. Det används i påste.
Chai	Ett svart te kryddat med en kryddblandning som oftast innehåller en kombination av kardemumma, kanel, ingefära, kryddnejlika, peppar och muskot. I Indien serveras teet traditionellt med mjölk och socker.
Darjeeling	Teproducerande region i Indien. Producerar svarta teer som oftast är tanninrikare än teer från andra områden
Dim Sum	Traditionell kinesisk frukost- eller lunchmåltid som består av flera små rätter. Ångade eller friterade knyten med fyllning, hönsfötter, revben och ångat klistrigt ris är exempel på vanliga rätter. I det kantonesiska och taiwanesiska köket är Oolongte den traditionella måltidsdrycken.
Dreamland	Fruktblandat svart te med smak av citron, aprikos och grapefrukt från Josefins Te & Kaffehandel i Saluhallen.
Earl Grey	Parfumerat svart te, smaksatt med bergamottolja.
English Breakfast	Oparfumerad blandning av svarta tesorter. Blandningen är ett standardte som är gjord för att smaka så lika som möjligt oavsett skördeår.
Frukt&Blomster	Ett fruktte från Tekultur, Andra Långatan, Göteborg.
Fruktte	Svart te med smaksättare av frukt. Det kan vara fruktbitar, fruktskal, oljor eller fruktaromer som används i smaksättningen. Teet är oftast av lägre kvalitet än i oparfumerade svarta teer.
Grönt japanskt te	Ett te där oxidationen avbrutits tidigt med hjälp av ånga. Ger en ljus

	aromatisk dryck med lite tanniner. Bör bryggas vid 80°C.
Grönt kinesiskt te	Ett te där oxidationen avbrutits tidigt med hjälp av hetluft. Ger en ljus aromatisk dryck med lite tanniner, dock något mörkare och tanninrikare än grönt japanskt te. Bör bryggas vid 85°C
Gunpowder	Ett grönt te där varje blad har rullats, för hand eller i maskin. Det ger ett te som tål transport och behåller aromerna bättre än orullade teer.
Husets blandning	Ett fruktte från Thehuset, Kungsportsplasen, Göteborg.
Iste	Svart eller grönt te som serveras kylt och sötat.
Kallbryggt te	Te som bryggs vid rumstemperatur, eller lägre. Bryggtiderna är från 6-12 timmar. Ger teer med mycket lite tanniner.
Keemun	Tesorter från ett område i Kina, 20 mil väster om Shanghai
Kombucha	Te som fermenterats med jäst/bakteriekultur och som serveras kallt
Lapsang Souchong	Svart kinesiskt te som röks och därmed får en stark röksmak.
Lipton	Brittisk teimportör som säljer teer i stora delar av västvärlden. De är speciellt kända för sina billiga lågkvalitativa påsteer. Deras generiska svarta te heter Yellow Label. I mjukt vatten får man ett tegelfärgat te som har koncentrerade tanniner och få aromer. I mycket hårt vatten blir teet mörkt – nästan svart – och angenämare i smaken.
Macha	Pulveriserat grönt japanskt te. Tillreds genom att man vispar pulvret i tevattnet och dricker teet direkt, innan pulvret har sedimenterat. Används även som smaksättare i glass och bakverk.
Manjhee Valley SFTGFOP1	Svart premiumte från Manjhee Valley, i Himchal Pradesh i Indien. Kvalitetsbeteckningen betyder <i>Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe First Flush</i> vilket innebär att endast knopp och ett blad av högsta kvalitet har plockats vid den första plockningen på året, som också är den kvalitetsmässigt bästa. Bladen och knopparna har plockats när de är så späda att de delvis är gyllene i färg. Special står för att det är den högsta kvaliteten som finns tillgå från odlingsområdet, men gör ingen jämförelse med andra odlingsområden.
Namring-Queen UPPER FTGFOP1	Svart premiumte från Namring Estate i Västbengalen, Indien. Kvalitetsbeteckningen betyder <i>Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe First Flush</i> vilket innebär att endast knopp och ett blad av högsta kvalitet har plockats vid den första plockningen på året, som också är den kvalitetsmässigt bästa. Bladen och knopparna har plockats när de är så späda att de delvis är gyllene i färg. Upper står för att teet har vuxit på högre höjd än odlarens andra teer, vilket anses ge delikatare och mer aromatiska teer. Trots att teet inte har Special i kvalitetsbeteckningen så är det ett betydligt dyrare och exklusivare te än Manjhee Valley.
Oolong	Ett halvoxiderat te som ger en brunorange dryck. Görs i många olika stilar med Formosa (Taiwan), Fujian och Guangdong som mest kända

	<p>exempel. Traditionell måltidsdryck i många delar av Kina. I det kantonesiska och taiwanesiska köket är det speciellt vanligt att servera Oolongte till Dim Sum.</p>
Parfymerat grönt te	Grönt te som har smaksatts. Det vanligaste är att man har tillfört citronskal eller jasminblommor, men även andra smaksättare förekommer.
Parfymerat svart te	En bred definition som täcker fruktter, teer smaksatta med blommor, kryddor, oljor eller essenser. Basen är alltid ett oparfymerat svart te.
Prince Philip	Ett fruktte som säljs av Indiska Tehuset, Korsgatan, Göteborg.
Pu-er	Ett te från Yunan-provinsen i Kina, där bladen jästs och bakats till kakor. Det blir mycket transporttåligt och hållbart. Detta var historiskt nödvändigt för Kinas handel med sina grannar. Pu-er misstas ofta för svart te eftersom de ger en dryck med samma färg. Smaken är dock olika.
Rooibos	En rödfärgad dryck som görs av de nålformade bladen från en buske med samma namn. Bladen från busken strimlas och jäsas, vilket ger den röda färgen. Rooibos klassas som örtte, men har teliknande smak. Den innehåller inget koffein, vilket uppskattas av personer som vill ha en varm dryck på kvällen och som annars skulle få svårt att sova. Bör bryggas vid 100°C.
Sensha	Ett japansk grönt te av hög kvalitet.
Steenberg Breakfast	En English Breakfast-blandning från teimportören Steenberg i Storbritannien.
Svart te	Te som har tillåtits oxidera fullt ut under beredningsprocessen. Det gör teet starkare i smaken, mer benäget att släppa ifrån sig tanniner och bitterämnen, vilket gör drycken fylligare, men mindre aromatisk. Är mer transporttåligt än grönt te och behåller smakerna längre vid förvaring. Bör bryggas vid 95°C.
Tanniner	Smakämnen som ger kärvhet och bitterhet till teer. Högre bryggtemperaturer ger högre tanninextraktion och därmed mer kärvhet och bitterhet. Längre extraktionstid ökar effekten ytterligare.
Twinings	Brittisk teimportör som säljer teer i stora delar av västvärlden. De säljer såväl tepåsar som teer i större förpackningar – framför allt i plåtburkar. Påsteerna håller låg till måttlig kvalitet medan teerna på burk når upp till medelkvalitet.
Vitt te	Te som har hindrats från att starta oxidationsprocessen. Ger en ljusgul aromatisk dryck med delikata toner.
WuLu	Ett grönt kinesiskt te från provinsen Fujian
Yellow Sky	Fruktblandat svart te med smak av mango mandarin och apelsinskal som

säljs av Josefins Te & Kaffehandel i Saluhallen, Göteborg.

Yunnan

Provins i Kina på gränsen mot Myanmar, som producerar svarta teer och Pu-er.

Örtte

Varm dryck gjord på andra växter än *Camelia Sinensis*. T.ex kamomill, nypon, granbarr, lavendel, mynta eller malva. Dricks ofta för påstådda medicinala egenskaper.