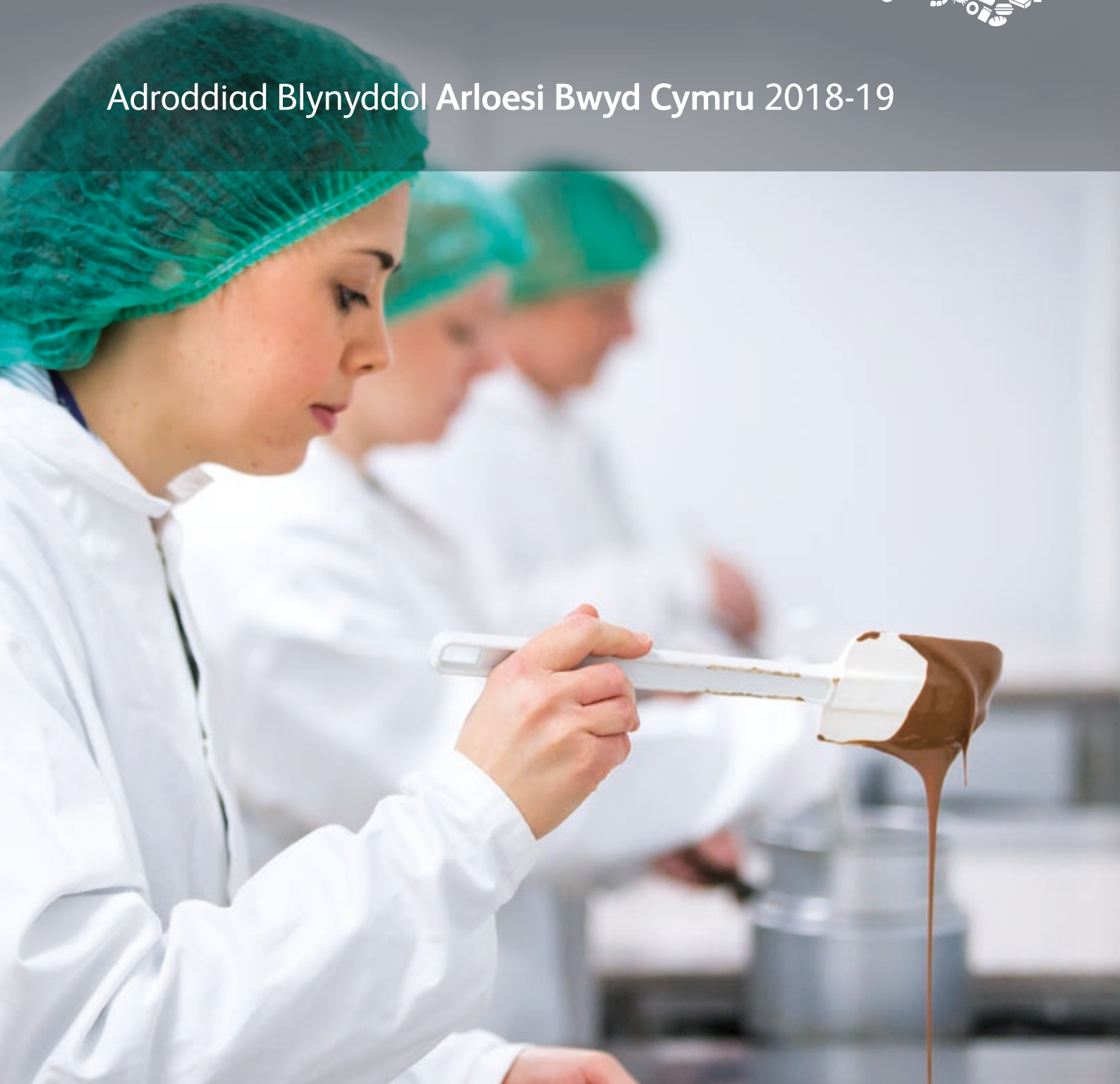


Technegol, ymarferol,
yn gyson arloesol
Technical, practical
and always innovative

Arloesi Bwyd
Cymru
Food Innovation
Wales



Adroddiad Blynyddol Arloesi Bwyd Cymru 2018-19





Cynnwys

Ein cenhadaeth	04
Rhagair	05
Y Canolfannau Bwyd	06
Cyflwyniad i Brosiect HELIX	08
Allbynnau Prosiect HELIX	10
Gweithgareddau eraill a gyflawnwyd gan Brosiect HELIX	12
Digwyddiadau hyfforddiant	
Cymorthfeydd Cychwyn Busnes	
Tyfu yw'r Nod	
Sioe Arloesedd Busnesau Fferm	
Geirda Prosiect HELIX	13
Prosiectau allweddol eraill	14
Prosiect Hexagon	
Dyddiau Arloesi	
Digwyddiadau data a thueddiadau marchnad	
Aelodaeth o EIT Food	
Lleihau Gwastraff	
Cynhadledd Dim Gwastraff	
Cyfeiriadur Cynhyrchwyr a Chynhwysion	
Barod i'r Farchnad	
Datblygu Sgiliau Technegol ar gyfer Diwydiant Bwyd a Diod Cymru	
Goresgyn Rhwystrau rhag Cael Achrediad II	
Clwstwr Prif Weithredwyr	
Gŵyl Arloesi Cymru	
Gweithio gyda'r gymuned	
Gweithio gydag ysgolion	
Cynnig cefnogaeth	17
Sioeau a digwyddiadau masnach	
Buddsoddi Tramor Uniongyrchol	
Ymweliadau Masnach Rhyngwladol	
Ymchwil academiaidd	18
Blaenoriaethau i'r dyfodol	18

Ein cenhadaeth

Cenhadaeth Arloesi Bwyd Cymru yw:

- annog arloesi a chefnogi datblygu cynnyrch newydd sydd o fudd i gwmnïau bwyd a diod
- cydweithio i gwrdd ag anghenion cwmnïau bwyd a diod
- rhannu gwybodaeth wyddonol, dechnegol a gwybodaeth berthnasol arall gan gynnwys ystadegau ac ymchwil
- cyfrannu'n weithredol at gyflawni nodau uchelgeisiol Llywodraeth Cymru er mwyn datblygu'r diwydiant bwyd a diod yng Nghymru
- ymateb i ymholiadau technegol gan gwmnïau bwyd



Rhagair

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn darparu cymorth, cynngor a syniadau creadigol i helpu cwmnïau bwyd a diod i dyfu, arloesi, cystadlu a chyrraedd marchnadoedd newydd. O fusnesau newydd i gwmnïau sydd wedi ennill eu plwyf a chynhyrchwyr bwyd a diod amlwladol, mae Arloesi Bwyd Cymru ar gael i gynnig cefnogaeth dechnegol a gweithredol.

Mae Arloesi Bwyd Cymru, gyda chefnogaeth Llywodraeth Cymru, yn crynhoi at ei gilydd dair canolfan fwyd ar draws Cymru:

- Canolfan Technoleg Bwyd, yng Ngrŵp Llandrillo Menai, Gogledd Cymru
- Canolfan Bwyd Cymru, yng Ngheredigion, Canolbarth-Gorllewin Cymru
- Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd, De Cymru

Erbyn hyn, mae Prosiect HELIX, a ariannwyd trwy Cymunedau Gwledig Llywodraeth Cymru – Rhaglen Datblygu Gwledig 2014-2020, ar ei drydedd flwyddyn ac mae'n parhau i gyflawni allbynnau arwyddocaol. Mae'r model cyflawni yn golygu fod Arloesi Bwyd Cymru yn gweithio'n agos mewn partneriaeth â'r sector breifat a Llywodraeth Cymru i gyflawni targedau twf uchelgeisiol ar gyfer sector bwyd a diod Cymru.

Mae'r adroddiad hwn yn cynnig diweddariad ar gynnydd Prosiect HELIX wrth gyflawni ei brif amcanion a chrynodeb o waith arall Arloesi Bwyd Cymru ar gyfer y cyfnod rhwng y 1af Mehefin 2018 a'r 31ain Mai 2019.

Mae datblygu sgiliau a gwybodaeth, gwella lefelau achrediad trydydd parti, buddsoddiad tramor uniongyrchol, ac effeithlonrwydd gweithredol oll yn feysydd cefnogaeth a ddarperir gan Arloesi Bwyd Cymru. Caiff ein tîm ei gydnabod yn rhyngwladol am ei arbenigedd o ran diwylliant diogelwch bwyd a newid ymddygiad trinwyr bwyd; mae'r ddau yn feysydd pwysig mewn gwledydd a chanddynt sectorau prosesu bwyd datblygedig.

Dau faes allweddol y gwelodd Arloesi Bwyd Cymru y twf mwyaf ynddynt eleni yw dewisiadau bwyd iachach a lleihau gwastraff. Mae gan y gwaith hwn rôl bwysig wrth gefnogi nodau Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol Llywodraeth Cymru trwy helpu Cymru i ddod yn genedl iachach ac yn fwy cyfeillgar i'r amgylchedd.

Yn y deuddeng mis diwethaf, mae amgylchedd gwleidyddol unigryw wedi effeithio ar ddemograffeg staff a chostau deunyddiau crai a storio yn y sector bwyd a diod. Cafodd y materion hyn eu cymhlethu fwy fyth oherwydd cystadleuaeth gynyddol ymhlith manwerthwyr. Trwy arwain ar arloesedd, effeithlonrwydd ac agwedd strategol at fusnes, bydd Arloesi Bwyd Cymru yn parhau i gynorthwyo'r sector prosesu bwyd i ffynnu yn y blynyddoedd nesaf.

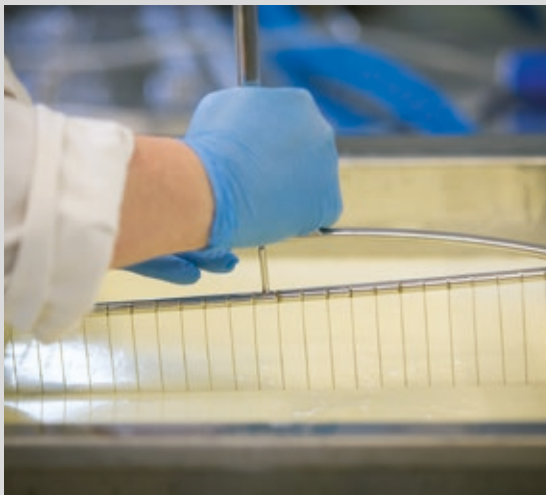
Arwyn Davies
Canolfan Bwyd Cymru

Martin Jardine
Canolfan Technoleg Bwyd

Athro David Lloyd
Canolfan y Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE



Y Canolfannau Bwyd



Canolfan Technoleg Bwyd, Grŵp Llandrillo Menai, Gogledd Cymru

Mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd yn chwarae rhan allweddol wrth drosglwyddo gwybodaeth i'r diwydiant bwyd a diod yng Nghymru ac yn rhyngwladol. Mae gan y Ganolfan adnoddau penodedig sy'n galluogi busnesau bwyd i gael mynediad at gymorth technegol, atebion ymarferol, cyngor ac arweiniad ar feysydd sy'n allweddol i dwf busnesau.

Mae gan y Ganolfan neuaddau prosesu arbennig ar gyfer cig coch, pysgod, cynnyrch llaeth a bwydydd wedi eu paratoi, ac amrywiaeth helaeth o offer peilot a graddfa ddiwydiannol fodern i ymgymryd â phob agwedd ar ddatblygu cynnyrch newydd hyd at lansio'r cynnyrch yn llwyddiannus. Mae'r cyfleusterau hyn yn caniatáu i gleientiaid gynhyrchu cynnyrch ar raddfa fechan er mwyn sicrhau gwerthiant gan fanwerthwyr a'r defnyddiwr terfynol cyn buddsoddi'n drwm mewn offer. Mae'r Ganolfan yn elwa hefyd o ystafell ddadansoddi synwriadol yn ogystal â labordy lawn ar gyfer ymgymryd â phob agwedd ar asesiadau cymeriadu a chyfansoddol o gynhyrchion bwyd a diod.

Mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd yn gweithio gydag ystod eang o fusnesau bwyd a diod, o gwmnïau newydd i gwmnïau cenedlaethol sy'n chwilio am gefnogaeth gydag achrediad trydydd parti fel BRC a SALSA.

Gan anelu yn yr hirdymor at ddatblygu capasiti prosesu a gweithgynhyrchu busnesau bwyd a diod, mae'r Ganolfan yn gobeithio datblygu ymhellach enw da Cymru a gwledydd Prydain am gynhyrchu a gweithgynhyrchu bwyd a diod arloesol sydd o'r ansawdd uchaf.

ftc@gllm.ac.uk
 01248 383345
 @FoodTechCentre1
www.foodtech-llangefni.co.uk


 CANOLFAN TECHNOLEG BWYD
 FOOD TECHNOLOGY CENTRE
 Grŵp Llandrillo Menai

Canolfan Bwyd Cymru, Ceredigion, Canolbarth-Gorllewin Cymru

Mae Canolfan Bwyd Cymru yn darparu gwasanaethau technegol i fusnesau newydd, BBaCh a gweithgynhyrchwyr bwyd cenedlaethol, ac mae hefyd yn cyflawni rôl strategol yn cefnogi diwydiant bwyd Cymru. Mae Canolfan Bwyd Cymru, a sefydlwyd yn 1996 gan Gyngor Sir Ceredigion, yn darparu gwasanaethau trosglwyddo gwybodaeth, cyngor a chefnogaeth ymarferol o'r radd flaenaf i fusnesau mewn sectorau bwyd o bob math ledled Cymru a thu hwnt.

Dros ddau ddegawd yn ddiweddarach, datblygodd Canolfan Fwyd Cymru enw da dros ben, ystafelloedd â chyfleusterau modern a bwydlen gynhwysfawr o wasanaethau ymgynghori a chynngor. Mae'r Canolbwynt Arloesi a Gweithgynhyrchu yn cynnwys saith man prosesu gwahanol sydd oll wedi'u ffitio i'r safonau uchaf ac y gellir eu defnyddio i ddatblygu a chynhyrchu ystod eang o gynhyrchion, gan gynnwys cynnyrch llaeth, cig, melysion, llysiau a phopty bara. Mae hefyd yn cynnwys cyfleusterau storio ar gyfer nwyddau oer a rhew. Cafodd yr ystafell torri cig ei thrwyddedu'n llawn gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd, sy'n golygu y gellir gwerthu cynhyrchion i siopau yn ogystal ag i'r defnyddwyr.

Mae Canolfan Bwyd Cymru yn hwyluso gweithgynhyrchu masnachol trwy'r gwasanaethau ymgynghoriaeth mae'n eu cynnig i gwmnïau ar achrediad trydydd parti, dylunio ffatrioedd, diogelwch bwyd, deddfwriaeth, datblygu cynnyrch newydd ac asesu cynnyrch, sydd oll yn cael eu darparu gan dîm proffesiynol a chanddynt brofiad eang o'r diwydiant.

Mae'r Ganolfan hefyd yn rheoli pedair uned ddeor a gynlluniwyd yn arbennig er mwyn cynnig adeiladau o safon pwrpasol i fusnesau newydd ac amgylchedd cefnogol er mwyn sefydlu troedle cadarn yn y diwydiant.

gen@foodcentrewales.org.uk
01559 362230
@foodcentrewales
www.foodcentrewales.org.uk



Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, Caerdydd, De Cymru

Mae Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd yn cynnull at ei gilydd gywaith unigryw o reolwyr technegol, masnachol a gweithrediadau profiadol yn y diwydiant ac academyddion byd enwog.

Mae ZERO2FIVE yn gweithio gyda chwmnïau bwyd a diod o bob maint ac sydd mewn gwahanol gyfnodau o dwf ac yn darparu cymorth gyda dylunio ffatri, cynngor ar ddechrau busnes newydd, datblygu cynnyrch newydd, achrediad trydydd parti a chydymffurfio â safonau bwyd byd-eang (gan gynnwys BRC a SALSA), diogelwch bwyd a diogelu'r cyflenwad bwyd, deddfwriaeth bwyd a labelu, maetheg, dadansoddi marchnadoedd a marchnata. Mae ZERO2FIVE hefyd yn darparu cyfarwyddwyd technegol strategol ar gyfer mentrau mewnffuddsoddi ac allforio.

Mae cyfleusterau diweddaraf ZERO2FIVE ar gael i'w defnyddio gan gwmnïau bwyd a diod ac maent yn cynnwys:

- unedau prosesu a datblygu bwyd ar gyfer bwydydd risg isel a risg uchel, popty a melysion
- ceginau datblygu
- ystafelloedd gwerthuso synhwyrdd mwyaf Cymru
- Lab Profiad Canfyddiadol ar gyfer efelychu amgylcheddau manwerthu

Mae ZERO2FIVE wedi datblygu partneriaethau rhyngwladol gyda gweithgynhyrchwyr, cyrff deddfu a chyrrff ymchwil, gan ddarparu arbenigedd, gwyddoniaeth a gwybodaeth o'r radd flaenaf i'r sector gweithgynhyrchu bwyd a diod.

ZERO2FIVE@cardiffmet.ac.uk
02920 416306
@ZERO2FIVE_
www.ZERO2FIVE.org.uk



Cyflwyniad i Brosiect HELIX

Arloesi Bwyd	Effeithlonrwydd Bwyd	Strategaeth Fwyd
Datblygu Cynhyrchion Newydd	Datblygu Systemau	Fframwaith Arloesi
Gwybodaeth Dechnegol	Rheolyddion Proses	Achrediad 3ydd Parti
Cychwyn Busnesau Newydd	Effeithlonrwydd Cynhyrchion	Ymgysylltu Cyhoeddus
Gwerth Ychwanegol	Dylunio Gwefan	Gwybodaeth am y Diwydiant
Deddfwriaeth Bwyd	Pecynnu	Datblygu Busnesau Bwyd
Ail-lunio Cynhyrchion	Dilysu Systemau	Hyfforddiant, Mentora a Sgiliau

Mae Prosiect HELIX yn fenter strategol Cymru gyfan a gyflwynir gan Arloesi Bwyd Cymru. Cefnogir y prosiect trwy Cymunedau Gwledig Llywodraeth Cymru – Rhaglen Datblygu Gwledig 2014-2020.

Gall cwmnïau bwyd a diod cymwys fanteisio ar ystod o gefnogaeth dechnegol a masnachol tymor byr, canol a hir sy'n anelu at gynyddu cynhyrchiant a lleihau gwastraff yn y gadwyn gyflenwi.

Gellir categorio'r cymorth y mae busnesau yn ei dderbyn trwy Brosiect HELIX mewn 18 cam gwahanol, pob un ohonynt yn perthyn i dri maes strategol: arloesi bwyd, effeithlonrwydd bwyd a strategaeth fwyd.

Y maes allweddol cyntaf y gall Prosiect HELIX ddarparu cymorth ynddo yw **arloesi**. Mae Prosiect HELIX yn darparu gweithgarwch trosglwyddo gwybodaeth ymarferol, gan gefnogi cwmnïau o Gymru i ddatblygu ac ail-ffurfio cynhyrchion o gysyniad, dylunio, datblygu a gweithgynhyrchu, ac ymlaen i fasged siopa'r defnyddiwr.

Mae gwella **effeithlonrwydd** yn gallu helpu'r sector bwyd a diod yng Nghymru i leihau costau a gwastraff, cynyddu elw a chyflawni targedau polisi cyhoeddus iechyd ac amgylcheddol. Mae Prosiect HELIX yn gweithio gyda chwmnïau o Gymru i ddadansoddi'n fforensig bob cam o'r broses weithgynhyrchu, gan adnabod ffyrdd o gyflwyno arbedion ar draws rheolyddion proses, dylunio safleoedd a datblygu systemau.

Mae'r dull **strategol** o weithio gan Brosiect HELIX yn galluogi cynhyrchwyr bwyd yng Nghymru i elwa o arfer gorau a gwybodaeth o'r diwydiant o bob rhan o'r byd. Er enghraifft, gall cwmnïau dderbyn cymorth i ennill achrediad trydydd parti megis BRC a SALSA, gan agor y drws i farchnadoedd newydd ar gyfer eu cynhyrchion.



Allbynnau Prosiect HELIX

Gan weithio'n agos â Llywodraeth Cymru, academia a'r diwydiant bwyd, mae tîm Arloesi Bwyd Cymru wedi gosod targedau uchelgeisiol ar gyfer arloesi, creu swyddi a thwf economaidd o fewn y sector bwyd a diod.

Dros y 12 mis diwethaf, mae Prosiect HELIX wedi parhau i berfformio'n dda wrth gyrraedd ei dargedau. Mae ei lwyddiant yn dangos sut all cydweithio rhwng academia, arbenigwyr y diwydiant a chynhyrchwyr wneud gwahaniaeth mor fawr.

Sylwadau ar allbynnau penodol

Nifer y Camau a gefnogwyd - Mae hyn yn cyfeirio at y 18 categori gwahanol o gefnogaeth y gall Prosiect HELIX eu darparu. Mae ystod y prosiectau trosglwyddo gwybodaeth y gofynnodd y sector breifat amdanant eisoes yn cwmpasu pob un o'r 18 gweithred.

Nifer y Dyddiau Hyfforddiant a roddwyd - Mae hyn yn cyfeirio at hyfforddiant pwrpasol ar gyfer y diwydiant bwyd a diod ac mae'n arwain at hyfforddiant arloesol gan fod y testun yn cael ei arwain yn llwyr gan anghenion penodol y cleient gwmni.

Nifer y Bobl a Dderbyniodd Hyfforddiant - Nifer y cyfranogwyr unigryw sy'n derbyn hyfforddiant. Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi gweithio gyda chwmnïau er mwyn datblygu ymyriadau sy'n anelu at wella perfformiad y cwmni a datblygu sgiliau o fewn y sector.

Mentrau a Gynorthwywyd - Mae cwmni ond yn cael ei ddogfennu'n gwmni a gynorthwywyd pan mae'r holl ddogfennau contract yn eu lle ac y bodlonwyd meini prawf llym.

Effaith - Y diffiniad o effaith yw cyfuniad o werthiannau newydd ac wedi'u cadw ac unrhyw beth arall y gellir profi iddo gael effaith ariannol ar gwmni (e.e. arbedion cost, lleihau gwastraff a mesurau effeithlonrwydd) oherwydd ymyrraeth Prosiect HELIX.

Nifer y Marchnadoedd Newydd y Cafwyd Mynediad Iddynt - Mae'r allbwn hwn yn cwmpasu cynhyrchion newydd a gyflwynwyd i farchnadoedd hen neu newydd yn ogystal â chynhyrchion sy'n bodoli'n barod a gyflwynwyd i farchnadoedd newydd. Gwnaeth y marchnadoedd newydd hyn gyfraniad arwyddocaol i werthiannau newydd, creu swyddi a thyfu'r cwmni.

Nifer y Swyddi a Grëwyd - Mae'r ffigwr hwn yn cynnwys swyddi wedi a heb eu dilysu a grëwyd. Mae canllawiau'r prosiect yn mynnu fod swyddi newydd yn cael eu dilysu ar ôl 12 mis ac mae'n rhaid iddynt fod yn swyddi cyfwerth ag amser llawn.

Nifer y Cynhyrchion Newydd - Ystyr hyn yw nifer y cynhyrchion newydd sy'n cyrraedd y farchnad. Mae'n cynnwys cynhyrchion newydd a chynhyrchion sy'n bod yn barod ag iddynt rysait a ail-luniwyd neu becynnu newydd.

Swyddi a Ddiogelwyd - Mae hyn yn cyfeirio at swyddi a gedwir trwy weithgarwch trosglwyddo gwybodaeth gyda chleient gwmnïau yng Nghymru.

Busnesau Newydd a Gefnogwyd - Cyfanswm y cwmnïau newydd y buom yn gweithio â nhw a ddechreuodd weithio ers neu o fewn 12 mis cyn dechrau gweithio gydag Arloesi Bwyd Cymru. Mae'r allbwn hwn yn arwydd o fywiogrwydd y diwydiant bwyd a diod yng Nghymru.

Enw'r Dangosydd	Cyfunol
Nifer y Camau a Gefnogwyd	18
Nifer y dyddiau Hyfforddiant a roddwyd	353
Nifer y Bobl a Dderbyniodd yr Hyfforddiant	382
Mentrau a Gynorthwywyd	276
Effaith	£110,323,776
Nifer y Marchnadoedd Newydd y Cafwyd Mynediad Iddynt	241
Nifer y Swyddi Newydd a Grëwyd	298
Nifer y Cynhyrchion Newydd	366
Swyddi a Ddiogelwyd	1302
Busnesau Newydd a Gefnogwyd	156

Allbynnau Prosiect HELIX hyd at 31ain Mai 2019

Cyrraedd pob
cornel o'r wlad...

...cynorthwywyd **276**
o fusnesau ledled Cymru



Creu gweithlu
medrus all wynebu
heriau yfory...



Rhoddwyd
353 o ddyddiau
hyfforddiant i
382 o bobl

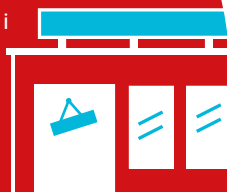
Llwyddo'n
gyson i chwalu'r
rhwystrau sy'n
atal twf...



Cefnogwyd
156
o fusnesau
newydd



Cafwyd mynediad i
241
o farchnadoedd
newydd



Datblygwyd 366 o gynhyrchion newydd

Cyflawni rôl economaidd hollbwysig
yn ein cymunedau lleol...



Crëwyd
298
o swyddi a
diogelwyd



1302
arall

Rhannu ein harbenigedd trwy
drosglwyddo gwybodaeth...

Cefnogwyd
18 o
weithredoedd



Cael effaith gadarnhaol
ar ein diwydiant bwyd a diod
bywiog a'i helpu i chwarae
rhan arweiniol yn llesiant ein
cenedl mewn i'r dyfodol...

Troi syniadau da yn realiti ymarferol

DROS
€110
MILIWN
o effaith i fusnesau
bwyd a diod

Gweithgareddau eraill a gyflawnwyd gan Brosiect HELIX

Digwyddiadau hyfforddiant

Gan ymateb i fylchau sgiliau yn y diwydiant, mae Arloesi Bwyd Cymru wedi trefnu gweithdai hyfforddiant ar nifer o feysydd gwahanol yn cynnwys diwylliant diogelwch bwyd, dadansoddiadau synwriadol a diweddariadau ar safonau diogelwch bwyd BRC a SALSA. Trwy gydweithio â phartneriaid allweddol, rydym hefyd wedi cynnal gweithdai 'Cyflwyniad i SALSA' gyda Cywain, a chysiau hyfforddiant bwyd môr gyda Seafish.

Cymorthfeydd Cychwyn Busnes

Mae cymorthfeydd misol Arloesi Bwyd Cymru yn cael eu hanelu at fentergarwyr sy'n awyddus i sefydlu busnesau bwyd a diod newydd. Mae'r cymorthfeydd hyn yn cynnig trosolwg o'r prif faterion technegol a busnes y mae'n rhaid eu hystyried cyn cychwyn busnes. Mae'r sesiynau yn rhoi'r cyfle i fusnesau newydd drafod eu syniadau gyda thechnolegydd bwyd, gweld y cyfleusterau gweithgynhyrchu ac arloesi sydd ar gael yn y canolfannau, a chael gwybod am y gwahanol fathau o gefnogaeth sydd ar gael trwy ddarparwyr eraill.

Tyfu yw'r Nod

Yn 2019, trefnodd Arloesi Bwyd Cymru ddigwyddiad ar y cyd ar gyfer busnesau bwyd yn y Canolbarth i edrych ar dyfu eu busnes i gyrraedd marchnadoedd newydd. Trefnwyd y digwyddiad mewn partneriaeth â Cywain, Prosiect LEADER Arwain, Adfywio Gwledig Cyngor Sir Powys a phrosiect LEADER Cynnal y Cardi. Roedd y rhaglen yn cynnwys sgysiau ar dueddiadau marchnad a llwybrau i'r farchnad, teithiau tyfu busnes dau gwmni, gweithdy ar baratoi ar gyfer sioeau masnach a sesiynau 1-2-1 gyda thechnolegwyr bwyd a darparwyr cymorth busnes.

Sioe Arloesedd Busnesau Fferm

Bu Arloesi Bwyd Cymru yn y Sioe Arloesedd Busnesau Fferm, prif ddigwyddiad arallgyfeirio fferm gwledydd Prydain, yn yr NEC yn Birmingham, lle y buont yn amlinellu'r gefnogaeth sydd ar gael i fusnesau fferm sy'n ceisio arallgyfeirio trwy ychwanegu gwerth at eu prif gynnyrch. Gan fod tua thraean o'r bobl yn y sioe yn dod o Gymru, roedd yn gyfle delfrydol i hyrwyddo'r gefnogaeth sydd ar gael trwy Brosiect HELIX. Cryfhaodd Arloesi Bwyd Cymru ei bresenoldeb ymhellach trwy roi cyflwyniad i neuadd lawn mewn slotiau siarad yn y theatr ar y ddau ddiwrnod.

Geirda Prosiect HELIX

Sarah John, Boss Brewery

“Chwaraeodd Canolfan Bwyd Cymru ran gwbl ganolog yn ein helpu i ennill achrediad SALSA, carreg filltir allweddol ar ein taith fel cynhyrchwyr diodydd. Buont yn ein mentora, ein harwain a’n hyfforddi trwy gydol y broses gyfan, o ddadansoddiad bylchau, i osodiad y bragdy, ysgrifennu polisiau a gweithdrefnau a llawer iawn mwy. Trwy Ganolfan Bwyd Cymru cawsom un pwynt cyswllt a mentor, wrth roeddem hefyd yn gallu manteisio ar yr arbenigedd enfawr yn eu tîm os oedd ei angen. Nid ydym yn petruso dim wrth argymhell eu tîm hynod broffesiynol, dawnus a gwybodus.”

Jonathan Hughes, Pennotec

“Bu’r Ganolfan Technoleg Bwyd yn rhan o’r cysyniad datblygu cynhyrchion newydd o’i fabandod fel rhan o brosiect Menter Ymchwil Busnesau Bychain. Mae’r cyfleusterau a’r arbenigedd technegol yn y Ganolfan Technoleg Bwyd wedi’n galluogi i gynhyrchu ein cynnyrch arloesol ar raddfa fwy ac mae eu gwybodaeth a’u cysylltiadau â phartneriaid diwydiannol wedi bod yn allweddol wrth inni gymryd ein syniad a’i droi’n realiti.”

Huw Thomas, Puffin Produce

“Oherwydd gwybodaeth ac arbenigedd tîm technegol ZERO2FIVE, rydym wedi gallu addasu a chryfhau ein systemau rheoli ansawdd yn Puffin Produce; ac arweiniodd hynny at gadw ein hachrediad BRC a Thractor Coch. Bu’r gefnogaeth a gawsom gan ZERO2FIVE yn amhrisiadwy ac rydym yn edrych ymlaen at barhau i weithio gyda nhw.”

Margot Evans, Lochmeyer

“Mewn llai na blwyddyn, gyda chefnogaeth gan Ganolfan Bwyd Cymru, aethom o fod yn newyddian llwyr i gyflenwi 20 gwerthwr, gwneud digwyddiadau ac rydym ar fin agor ein huned gynhyrchu ein hunain ar y fferm. Maent wedi’n dysgu sut i wneud hufen iâ gwych, ac maent wedi sicrhau hefyd bod gennym fusnes prosesu bwyd diogel, effeithlon a chyfreithlon.”

Beatriz Albo, Sabor De Amor Ltd

“Bu’r gefnogaeth a gawsom gan y Ganolfan Technoleg Bwyd fel rhan o Brosiect HELIX yn amhrisiadwy ers inni gychwyn y busnes. Mae’r tîm wedi’n cynorthwyo gyda gwasanaethau technegol megis dylunio’r safle a dadansoddi cynhyrchion, a galluogodd hynny inni symud ein busnes ymlaen yn gyflym.”

Peter Rice, Prima Foods

“ZERO2FIVE fu asgwrn cefn datblygiad technegol Prima Food ers 2011. Heb eu cefnogaeth, byddai wedi cymryd llawer mwy o amser i’r busnes gyflawni gofynion dod yn gyflenwr ail-reng i nifer o fanwerthwyr a busnesau o’r radd flaenaf. Mae eu cyngor di-duedd, datblygiad staff cydweithredol a dyfnder y gefnogaeth sydd ar gael wedi galluogi Prima i wneud yr hyn a wna orau gyda hyder a sicrwydd.”

Ruth Davies, Cwm Farm

“Roedd datblygu ein cynnyrch yng Nghanolfan Bwyd Cymru a’r help a gawsom gyda HACCP mor bwysig wrth wneud yn siwr fod gennym weithdrefnau iechyd a diogelwch da o’r cychwyn cyntaf. Roedd yr help a’r gefnogaeth a gawsom ganddynt i ddatblygu ein cynhyrchion a threfnu ein ffatri yn amhrisiadwy. Rydym wedi gallu tyfu ein busnes yn gyflym iawn ar hyd a lled gwledydd Prydain ac erbyn hyn rydym hyd yn oed yn allforio ledled y byd.”

Carol Jones, Welsh Lady Preserves

“Bu’r gefnogaeth gan y Ganolfan Technoleg Bwyd fel rhan o Brosiect HELIX yn allweddol wrth inni gadw ein hardystiad BRC, a galluogodd ni i ennill lle mewn marchnadoedd newydd yn genedlaethol a rhyngwladol. Yn y pendraw arweiniodd hynny at dwf rhagorol i’r busnes ac at ddiogelu swyddi dros y flwyddyn ddiwethaf.”

Edward Burt, Talgarth Bakery

“Roedd cwblhau ein gwaith gyda ZERO2FIVE mewn ffordd mor effeithlon yn ganolog i’r ffaith y llwyddodd y busnes i allforio deg cynnyrch i UDA. Heb gefnogaeth, gwybodaeth ac arbenigedd Tîm Technegol ZERO2FIVE, ni fyddem wedi gallu cydymffurfio â gofynion newydd y Rhaglen Dilysu Cyflenwyr Tramor.”

Prosiectau allweddol eraill

Yn ogystal â'r cymorth a ddarperir trwy Brosiect HELIX, mae Arloesi Bwyd Cymru yn cyflawni nifer o brosiectau strategol sydd o fudd i'r diwydiant bwyd a diod yng Nghymru.

Prosiect Hexagon

Roedd Prosiect Hexagon yn brosiect a ariannwyd gan Lywodraeth Cymru oedd yn cefnogi'r sector pobi yng Nghymru i gyflwyno deunyddiau crai arloesol yn eu cynhyrchion er mwyn eu gwneud yn iachach, gan ymateb i gyfeirebau megis Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol Llywodraeth Cymru.

Daeth y prosiect cydweithredol â chwmnïau pobi yn y sector breifat, arbenigwyr datblygu cynhyrchion newydd o Arloesi Bwyd Cymru a chwmi cynhwysion bydeang at ei gilydd i ddatrys nifer o broblemau. Roedd y rhain yn cynnwys lleihau'r cynnwys siwgr mewn cacen sbwng, datblygu cymysgedd setio fegan ar gyfer mousses a chyfoethogi bara di-glwten gyda phrotein.

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn parhau i weithio gyda'r cwmnïau er mwyn datblygu eu ryseitiau ymhellach gyda'r bwriad o ddod â nhw i'r farchnad.

Dyddiau Arloesi

Rhoddodd cyfres o weithdai arloesi a ariannwyd gan Lywodraeth Cymru ac Arloesi Bwyd Cymru yr offer i gwmnïau bwyd a diod ddatblygu cynhyrchion newydd yn seiliedig ar arolygon ymhlith defnyddwyr.

Elwodd cwmnïau o arbenigedd The Food People, chwmi blaenllaw ym maes tueddiadau a syniadau bwyd bydeang a Kantar Worldpanel, arweinwyr mewn gwybodaeth a mewnwelediadau defnyddwyr. Clywodd cynadledwyr am y tueddiadau iechyd a llesiant a'r data diweddaraf, cymerasant ran mewn gweithdy datblygu cynhyrchion i greu syniadau ar gyfer cynhyrchion iachus newydd a dysgasant am y broses cam-wrth-gam ar gyfer mynd â chysyniadau cynhyrchion ymlaen i gael eu lansio.

Digwyddiadau data a thueddiadau marchnad

Rhoddodd y digwyddiadau rhad ac am ddim hyn ar gyfer cwmnïau bwyd a diod hen a newydd o Gymru fewnwelediad ar sut i fanteisio ar gyfleoedd mewn nifer o gategoriâu twf, gan gynnwys bwydydd rhydd-o, caws a phwdinau llaeth iachus.

Roedd cwmnïau'n cael y dadansoddiad diweddaraf o'r farchnad, mewnwelediadau o'r farchnad, ystyriaethau technegol a thueddiadau i'r dyfodol. Clywodd cynadleddwyr oddi wrth siaradwyr arbenigol yn cynnwys Kantar Worldpanel a rannodd y data marchnad diweddaraf, Coeliac UK a esboniodd ffyrdd o fyw yn ddi-glwten ac Arloesi Bwyd Cymru a drafododd dueddiadau, ystyriaethau technegol a'r gefnogaeth sydd ar gael i gwmnïau.

Aelodaeth o EIT Food

Ym mis Mawrth 2019, daeth Arloesi Bwyd Cymru yn Bartner Rhwydwaith yn Sefydliad Arloesi a Thechnoleg Ewrop (EIT Food), prif fenter arloesi bwyd Ewrop. Gyda chefnogaeth ariannol gan Lywodraeth Cymru, bydd hyn yn sefydlu presenoldeb EIT Food yng Nghymru, gan gysylltu diwydiant bwyd a diod Cymru gyda chonsortium ehangach o chwaraewyr allweddol yn y diwydiant, cwmnïau newydd, canolfannau ymchwil a phrifysgolion ledled Ewrop.

Bydd bod yn aelod o EIT Food yn galluogi Arloesi Bwyd Cymru i fod ar flaen y gad o ran technoleg ac ymchwil ac i adeiladu partneriaethau rhyngwladol er mwyn rhoi mwy fyth o gefnogaeth i'r diwydiant bwyd a diod.

Lleihau Gwastraff

Dechreuodd gwaith lleihau gwastraff gydag astudiaethau peilot yn 2018 a ddangosodd y gellid priodoli colledion mewn cwmnïau bach a chanolig yn bennaf i ddiffyg rheolaeth yn y broses o weithgynhyrchu cynhyrchion.

Mae'r gwaith hwn wedi parhau yn 2019 gyda chwmnïau mwy, ac mae wedi canolbwyntio ar fapio gwastraff, adnabod pwyntiau rheoli gwastraff a gwneud mesuriadau effeithiol ar y cyd â'r cwmnïau bwyd, gyda'r bwriad o greu lleihad gwastraff mesuradwy. Mae'r gwaith wedi edrych hefyd ar gefnogi cwmnïau i droi sgil-gynhyrchion gwastraff bwyd yn gynhyrchion masnachol hyfyw.

Cynhadledd Dim Gwastraff

Mewn partneriaeth â Busnes Cymru, trefnodd Arloesi Bwyd Cymru ei 'Gynhadledd Dim Gwastraff' gyntaf. Daeth dros 40 o fusnesau bwyd a diod o bob rhan o Gymru i'r digwyddiad a anogodd cynhyrchwyr i edrych ar ddyfodol eu busnesau mewn ffordd gynaliadwy. Roedd y gynhadledd, a anelwyd at gwmnïau bach a chanolig ac ymlaen i gynhyrchwyr mwy, yn edrych ar faterion cyfoes yn y diwydiant gan gynnwys pecynnu cynaliadwy, gwneud prosesu yn fwy effeithlon ac atal gwastraff. Rhannodd arbenigwyr o'r diwydiant eu gwybodaeth a'u profiad o weithio tuag at ddim gwastraff a chreu economi gylchol, a rhoddwyd cyngor ymarferol i fusnesau ar wneud dewisiadau pecynnu gwybodus.

Cymerodd cynadleddwyr ran hefyd yng ngweithdy 'Addewid Twf Gwyrdd' Busnes Cymru a helpodd fusnesau i ddatblygu cynllun ar gyfer ymgorffori blaenoriaethau cynaliadwyedd.

Yn sgil llwyddiant y digwyddiad, mae cyfres o weithdai dilynol wedi rhoi sylw i 'Becynnu Cynaliadwy a Phrosesu Effeithlon'.

Cyfeiriadur Cynhyrchwyr a Chynhwysion

Ym mis Mawrth 2019, i gyd-fynd â Blas Cymru/ Taste Wales, cyhoeddodd Arloesi Bwyd Cymru ddiweddarad o'r Cyfeiriadur Cynhyrchwyr a Chynhwysion sydd erbyn hyn yn cynnwys bron i 500 o gyflenwyr bwyd a diod o Gymru. Mae'r cyfeiriadur diweddaraf ar gyfer 2019/2020 yn galluogi prynwyr i chwilio am gynhyrchwyr fesul categori BRC, ac mae hefyd yn galluogi cynhyrchwyr bwyd a diod i chwilio am a chael gafael ar gynhwysion oddi wrth ei gilydd. Mae fersiwn ar-lein o'r cyfeiriadur yn cael ei ddiweddarau'n barhaus.

Barod i'r Farchnad

Roedd Barod i'r Farchnad yn brosiect ar y cyd rhwng Arloesi Bwyd Cymru a Menter a Busnes. Amcanion y prosiect oedd adnabod busnesau bwyd a diod allai dyfu a chael dealltwriaeth o'u cynllunio gwerthiant a marchnata i'r dyfodol. Roedd hefyd yn edrych ar fygythiadau a chyfleoedd Brexit i gynlluniau twf a galluedd busnesau yng Nghymru. Darparodd y prosiect ddull i Lywodraeth Cymru o adnabod busnesau yn y cyfnod twf cywir er mwyn manteisio i'r eithaf ar gyfleoedd cymorth a sioeau masnach.

Datblygu Sgiliau Technegol ar gyfer Diwydiant Bwyd a Diod Cymru

Roedd y prosiect hwn yn ceisio mynd i'r afael â'r prinder sgiliau yn y diwydiant bwyd a diod. Fe ddangoswyd fod grwpiau penodol o weithwyr mewn llawer o fusnesau angen hyfforddiant a datblygiad pwrpasol ym meysydd cydymffurfiaeth trydydd parti. Hefyd, mae diffyg graddedigion a chanddynt y cymwysterau angenrheidiol i weithio yn y diwydiant, ac mae hyn yn effeithio twf busnesau yng Nghymru.

Datblygodd a chyflwynodd y prosiect gyfres o weithdai pwrpasol i 145 o ddysgwyr a gyflogir mewn busnesau bwyd a diod yn Ne Cymru sy'n cydymffurfio â gofynion BRC. Datblygwyd 'mecanwaith bwsari' hefyd fydd yn cael ei gyflwyno ym mis Medi 2019 gyda'r bwriad o gynyddu nifer y gweithwyr cymwysedig sy'n dod i weithio yn y diwydiant.

Goresgyn Rhwystrau rhag Cael Achrediad II

Mae cynlluniau diogelwch bwyd fel BRC a SALSA yn hanfodol i'r diwydiant bwyd a diod gan eu bod yn creu fframwaith ar gyfer cynhyrchu bwyd diogel a chyfreithlon. Maent hefyd yn ffactor allweddol yn nhwf busnesau gan fod angen achrediadu penodol i gael mynediad i farchnadoedd newydd.

Bu Goresgyn Rhwystrau rhag Cael Achrediad II yn cyflwyno a gwerthuso dulliau cefnogi effeithiol ar gyfer busnesau bwyd a diod micro a bach sy'n gweithio tuag at safon SALSA. Roedd y prosiect yn anelu at gynyddu nifer y busnesau bwyd a gafodd eu hachredu a chyflymu twf y sector gweithgynhyrchu bwyd yng Nghymru. Rhoddodd gefnogaeth lwyddiannus i bum cwmni gweithgynhyrchu yng Nghymru ennill ardstiad SALSA.

Clwstwr Prif Weithredwyr

Yn 2018/2019, bu Arloesi Bwyd Cymru yn parhau i arwain y Clwstwr Prif Weithredwyr, rhan o raglen datblygu clystyrau Llywodraeth Cymru.

Mae'r Clwstwr Prif Weithredwyr yn cynnull at ei gilydd Brif Weithredwyr a Rheolwyr Gyfarwyddwyr o Fusnesau Bach a Chanolig bwyd a diod dethol yng Nghymru, ynghyd â chynrychiolwyr o Lywodraeth Cymru ac Arloesi Bwyd Cymru. Mae'r clwstwr yn anelu at weithio gydag uwch arweinwyr er mwyn symbylu rhyngweithio a hwyluso'r broses o gyfnawid syniadau ac arbenigedd ac annog busnesau i helpu ei gilydd i ddatblygu.



Bwyd a Diod Cymru
Rhwydwaith Clwstwr
Food & Drink Wales
Cluster Network

Gŵyl Arloesi Cymru

Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi cefnogi 'Gŵyl Arloesi Cymru' ers rhai blynyddoedd a gwnaeth hynny eleni eto. Cynhaliodd y canolfannau ddigwyddiadau unigol oedd yn amlygu'r gwaith arloesol a wnânt a sut mae Cymru yn arwain datblygiadau i'r dyfodol yn y diwydiant. Y bwriad oedd y byddai'r digwyddiadau'n ysbrydoli'r genhedlaeth nesaf o gynhyrchion bwyd a diod arloesol ac yn annog unigolion i ymuno â'r diwydiant bwyd a diod.

Gweithio gyda'r gymuned

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn cydnabod pwysigrwydd cyfrifoldeb cymdeithasol a gweithio'n agos â'r gymuned leol. Rydym yn weithgar mewn nifer o brosiectau cymunedol sydd o fudd i genedlaethau'r dyfodol, megis y grŵp LEADER, Gorau Môn, Cynnal y Cardi a Môn Larder ac rydym yn mynd ati i hyrwyddo ein gwasanaethau ar gyfer mudiadau nid er mwyn elw megis Clybiau Ffermwyr Ifanc, Merched y Wawr, Sefydliad y Merched, Antur Waunfawr a'r clwb Rotari.

Gweithio gydag ysgolion

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn falch o ymgysylltu ag ysgolion cynradd ac uwchradd ledled Cymru ac mae'n arddangos mewn ffeiriau gyrfaoedd cenedlaethol megis Skills Cymru. Gwnawn hyn er mwyn mynd ati o ddifrif i annog pobl ifanc i fynd i mewn i'r diwydiant bwyd a diod. Ceir ymgysylltu yn ystod y digwyddiadau hyn trwy nifer o weithgareddau gwahanol, gan gynnwys gwerthusiad synwriadol, potiau arogli a thrafodaethau am y cyfleoedd gyrfaoel sydd ar gael.

Mae Arloesi Bwyd Cymru hefyd wedi trefnu cystadleuaeth datblygu cynhyrchion newydd lwyddiannus ar gyfer pobl ifanc 11 i 16 oed sydd ar ei thrydedd flwyddyn erbyn hyn. Gwahoddir disgyblion i ddatblygu rysait Cymreig arloesol a defnyddio sgiliau sydd eu hangen ar dechnolegwyr bwyd.

Mae ysgol haf breswyl flynyddol ar gyfer myfyrwyr cheched dosbarth, a noddir gan y Sefydliad Dosbarthu Nwyddau Bwyd, yn rhoi blas o yrfaeod a chyfleoedd astudio mewn gwyddor bwyd a thechnoleg i bobl ifanc. Mae mynychwyr yn cymryd rhan mewn sesiynau gwyddor bwyd ymarferol, yn cyfarfod gweithwyr proffesiynol o'r diwydiant ac yn ymweld â chyfleusterau gweithgynhyrchu bwyd a diod.

Cynnig cefnogaeth

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn darparu cymorth ychwanegol mewn nifer o feysydd strategol eraill i'r diwydiant bwyd a diod yng Nghymru.

Sioeau a digwyddiadau masnach

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn cefnogi diwydiant bwyd a diod Cymru mewn sioeau a digwyddiadau masnach trwy gydol y flwyddyn. Cefnogir cynhyrchwyr unigol wrth iddynt baratoi ar gyfer sioeau, a darperir cymorth technegol i arddangoswyr Llywodraeth Cymru mewn rhai digwyddiadau.

Eleni roedd Arloesi Bwyd Cymru yn falch o fod yn rhan o ddigwyddiad hynod lwyddiannus BlasCymru/ TasteWales 2019. Chwaraeodd y tîm rôl arweiniol yn trefnu'r parthau Arloesi, Sgiliau a Busnes, sesiynau bocs sebon, profiad arloesol newydd y 'gromen drwythol' a'r rhaglen ar gyfer y prif siaradydd, Claus Meyer.

Ar lefel leol, mae Arloesi Bwyd Cymru yn cefnogi sioeau lleol megis Sioe Môn, Gŵyl Fwyd Sir Benfro a Marchnad Ffermwyr Aberystwyth.

Buddsoddi Tramor Uniongyrchol

Mae'r sector bwyd a diod yn bwysig ar gyfer Buddsoddi Tramor Uniongyrchol (FDI) ac mae Arloesi Bwyd Cymru yn cefnogi tîm FDI Llywodraeth Cymru er mwyn denu cwmnïau bwyd a diod newydd i ymgartrefu yng Nghymru. Mae'r gefnogaeth gynhwysfawr sydd ar gael i gwmnïau FDI yn cynnwys dylunio ffatrioedd, dod o hyd i gynhwysion a datblygu cynhyrchion newydd.

Mae cyfleusterau, arbenigedd sector a lleoliadau Arloesi Bwyd Cymru ledled Cymru yn rhan bwysig o'r pecyn cymorth unigryw sydd ar gael i gwmnïau sy'n awyddus i fuddsoddi yng Nghymru.

Ymweliadau Masnach Rhyngwladol

Yn y 12 mis diwethaf, cefnogodd Arloesi Bwyd Cymru ymweliadau masnach Llywodraeth Cymru i nifer o wledydd gan gynnwys UDA, Sbaen a'r Almaen. Mae gwybodaeth ac arbenigedd Arloesi Bwyd Cymru yn cefnogi swyddogion Llywodraeth Cymru ac allforwyr bwyd a diod o Gymru i ddatblygu partneriaethau masnach gyda busnesau manwerthu, gwasanaethau bwyd a lletygarwch allweddol.

Yn ogystal â marchnadoedd allforio newydd, mae ymweliadau tramor yn cynnig cyfleoedd i gwrdd â chwmnïau bwyd a diod a chanddynt y potensial i fuddsoddi mewn safleoedd cynhyrchu yng Nghymru. Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi cefnogi'r cyfarfodydd a digwyddiadau hyn gyda darpar gwmnïau FDI.

Mae Arloesi Bwyd Cymru hefyd wedi cynnal nifer o brosiectau ymchwil marchnad a data ar gyfer cwmnïau sy'n awyddus i allforio. Trwy ddefnyddio tystiolaeth gan Global Data, rydym wedi helpu'r cwmnïau hyn i ddod o hyd i farchnadoedd rhyngwladol deniadol.

Ymchwil academaidd

Caiff Arloesi Bwyd Cymru ei gydnabod yn rhyngwladol am ei ymchwil ar ddiogelwch bwyd ac ymddygiad defnyddwyr. Dros y deuddeng mis diwethaf mae'r tîm wedi bod yn gyflwynwyr mewn cynadleddau pwysig, gan gynnwys Ffederasiwn Gwyddoniaeth a Thechnoleg Bwyd Ewrop (EFFoST), y Gynhadledd Addysg ar Ddiogelwch Bwyd Defnyddwyr (CFSEC), Cynhadledd Ryngwladol Dubai ar Ddiogelwch Bwyd (DIFSC), y Gymdeithas Ryngwladol ar gyfer Diogelu Bwyd (IAFP), a'r Gyngres Fyd gyntaf ar gyfer Diogelwch a Diogeled Bwyd.

Hefyd, cafodd canlyniadau ymchwil eu cyhoeddi mewn cyfnodolion gwyddonol rhyngwladol a adolygir gan gydweithwyr. Mae'r cyhoeddiadau diweddar yn cynnwys astudiaeth arsylwadol seiliedig ar y diwydiant o arferion golchi dwylo yn yr International Journal of Environmental Health Research o'r enw "Video Observation of Hand-Hygiene Compliance in a Manufacturer of Ready-To-Eat Pie and Pastry Products".

Er mwyn cryfhau ymchwil yn seiliedig ar y diwydiant, mae gan Arloesi Bwyd Cymru ddau ymgeisydd PhD newydd, y ddau ohonynt yn cael eu hariannu gan Gronfa Gymdeithasol Ewrop a phartner gwmnïau cynhyrchu bwyd yng Nghymru i astudio diwylliant diogelwch bwyd a gwella arferion glanhau.

Mae'r tîm wedi parhau â'u hymchwil defnyddwyr ar ddiogelwch bwyd yn y cartref gyda chyhoeddiadau mewn cyfnodolion diogelwch bwyd yn cynnwys "Laboratory re-enactment of storage practices of older adults to determine potential implications for growth of *Listeria monocytogenes*" ac "Older adult consumers' attitudes and perceptions of risk, control and responsibility for food safety in the domestic kitchen".

Mae ymchwil diogelwch bwyd yn ymwneud â lleoliadau gofal iechyd wedi cynyddu, a chyhoeddwyd astudiaeth o'r enw "Food Safety Knowledge and Self-Reported Food-Handling Practices in Cancer Treatment" yn yr Oncology Nursing Forum a chywaith rhyngwladol gydag ymchwilwyr yn UDA a Sweden yn "Exploring the Role of Dieticians in the Delivery of Food Safety Information" yn Food Protection Trends.

Mae Arloesi Bwyd Cymru hefyd yn trefnu cynhadledd flynyddol Cymdeithas Diogelwch Bwyd y Deyrnas Gyfunol sy'n cynnull at ei gilydd weithgynhyrchwyr bwyd, academyddion a gweithwyr iechyd yr amgylchedd ar draws gwledydd Prydain. Daeth dros 130 o gynadleddwyr i'r 16eg gynhadledd eleni, a glywodd gyfraniadau gan siaradwyr arbenigol ar fater "Mewnwelediadau ar effaith Diwylliant Diogelwch Bwyd".

Blaenoriaethau i'r dyfodol

Dros y 12 mis nesaf a thu hwnt, bydd Arloesi Bwyd Cymru yn parhau i:

- gefnogi busnesau bwyd a diod o Gymru i dyfu'n broffidiol drwy arloesi gan ddatblygu cynhyrchion a marchnadoedd newydd
- rhoi mynediad i ddiwydiant bwyd a diod Cymru at arloesi sy'n arwain y byd
- cyflawni allbynnau Prosiect HELIX
- cefnogi Llywodraeth Cymru gyda chyfleusterau ac arbenigedd safon byd i ddarparu tirwedd y gall cwmnïau bwyd a diod ffynnu ynddo

