

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

Arloesi Bwyd
Cymru
Food Innovation
Wales



Adroddiad Arloesi Bwyd Cymru 2016-18



Cynnwys

Ein cenhadaeth	04
Cyflwyniad	05
Y Canolfannau Bwyd	06
Cyflwyniad i Brosiect HELIX	09
Allbynnau Prosiect HELIX	10
Gweithgareddau eraill a gyflawnwyd gan Brosiect HELIX	12
Cymorthfeydd Cychwyn Busnes	
Tyfu yw'r Nod	
Sioe Arloesedd Busnesau Fferm	
Geirda Prosiect HELIX	13
Prosiectau allweddol eraill	14
Cyfeiriadur Cynhyrchwyr	
Barod i'r Farchnad	
Goresgyn Rhwystrau rhag Cael Achrediad II	
Datblygu Sgiliau Technegol ar gyfer Diwydiant Bwyd a Diod Cymru	
Clwstwr Prif Weithredwyr	
Gŵyl Arloesi Cymru	
Gweithio gyda'r gymuned	
Gweithio gydag ysgolion	
Cynnig cefnogaeth	16
Sioeau a digwyddiadau masnach	
Buddsoddi Tramor Uniongyrchol	
Ymweliadau Masnach Rhyngwladol	
Ymchwil academiaidd	17
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 i ddatblygu'r diwydiant bwyd a diod yng Nghymru
- ymateb i ymholiadau technegol gan gwmnïau bwyd.




CANOLFAN TECHNOLEG BWYD
FOOD TECHNOLOGY CENTRE
Grŵp Llandrillo Menai

 Canolfan Bwyd Cymru
Food Centre Wales

Food Industry Centre
Cardiff Metropolitan University
ZERO2FIVE
Canolfan Diwydiant Bwyd
Prifysgol Metropolaidd Caerdydd

Cyflwyniad

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn darparu cymorth, cyngor 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.

Mewn tair canolfan fwyd ledled Cymru, mae ein tîm o arbenigwyr a chanddynt gydnabyddiaeth ryngwladol yn helpu cleientiaid i weld eu ffordd trwy amrywiaeth gymhleth o ddisgyblaethau bwyd, gan gynnwys maeth a dieteg, iechyd yr amgylchedd, datblygu cynhyrchion newydd, cynllunio ffatrioedd a gweithleoedd, sicrhau ansawdd, hylendid, diogelwch bwyd, marchnata ac effeithlonrwydd.

Mae Arloesi Bwyd Cymru, gyda chefnogaeth Llywodraeth Cymru, yn bartneriaeth rhwng:

- Canolfan Bwyd Cymru, yng Ngheredigion, Gorllewin Cymru
- Canolfan Technoleg Bwyd, yng Ngholeg Menai: Grŵp Llandrillo Menai, Ynys Môn
- Canolfan y Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd

Ers mis Mehefin 2016, bu Arloesi Bwyd Cymru hefyd yn gyfrifol am gyflwyno Prosiect HELIX, menter strategol Cymru gyfan a gefnogir gan £21 miliwn trwy Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig. Mae'r prosiect yn ceisio cynyddu cynhyrchiad a lleihau gwastraff yn y diwydiant bwyd a diod.

Mae Arloesi Bwyd Cymru hefyd yn darparu ystod o brosiectau a chefnogaeth strategol arall, gan gynnwys helpu cwmnïau bwyd a diod i oresgyn rhwystrau rhag cael achrediad trydydd parti, mynd i'r afael â'r prinder sgiliau yn y sector, ymchwil academaidd, sioeau a digwyddiadau masnach, buddsoddi tramor uniongyrchol ac ymweliadau masnach.

Mae'r adroddiad hwn yn cynnig diweddariad ar y cynnydd a wnaed gan Brosiect HELIX yn ôl ei brif amcanion a chrynodeb o waith arall Arloesi Bwyd Cymru ar gyfer y cyfnod rhwng y 9fed Mehefin 2016 tan yr 31ain Mai 2018.

Eirlys Lloyd
Canolfan Bwyd Cymru

Martin Jardine
Canolfan Technoleg Bwyd

David Lloyd
Canolfan y Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE

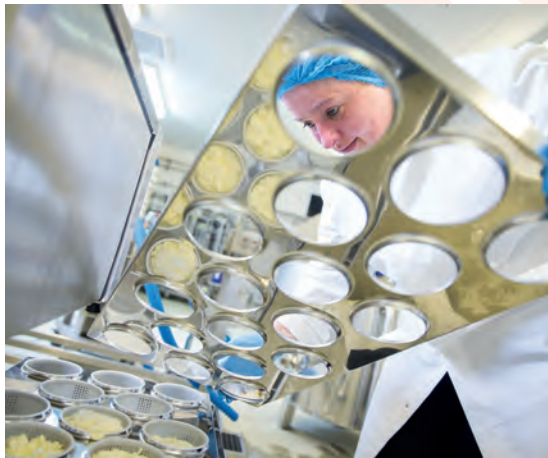


Y Canolfannau Bwyd



Canolfan Bwyd Cymru, Ceredigion, Gorllewin Cymru

Mae Canolfan Bwyd Cymru yn darparu gwasanaethau technegol i fusnesau newydd, BBACH (Busnesau Bach a Chanolig) 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 Bwyd Cymru enw da dros ben, ystafelloedd â chyfleusterau modern a bywlen gynhwysfawr o wasanaethau ymgynghori a chyngor. Er enghraifft mae gan y Neuadd Ymchwil a Datblygu bedwar man prosesu gwahanol yn ogystal â cheginau prawf llai sy'n caniatáu i gleientiaid brofi'r offer diweddaraf er datblygu cynhyrchion bwyd newydd. Mae Canolfan Bwyd Cymru hefyd yn falch o'i alluedd gweithgynhyrchu masnachol, sy'n cynnwys gwasanaethau ymgynghoriaeth 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 safon y diwydiant 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 Technoleg Bwyd, Ynys Môn, Gogledd Cymru

O'i phencadlys yng Ngholeg Menai yng ngogledd Cymru, mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd yn chwarae rhan allweddol wrth drosglwyddo gwybodaeth i'r diwydiant bwyd a diod yng Nghymru ac yn rhyngwladol. Gan weithio gyda busnesau newydd, BBACH a chwmnïau cenedlaethol mae gan y Ganolfan Technoleg Bwyd adnoddau penoddedig 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'r dewis o gefnogaeth sydd ar gael yn cynnwys achrediad trydydd parti, datblygu cynhyrchion newydd, ail-lunio cynhyrchion, hyfforddiant, cynhyrchu peilot, systemau diogelwch bwyd a phrofi dadansoddol.

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 i fanerthwyr a'r defnyddiwr terfynol cyn buddsoddi'n drwm mewn offer.

Gyda'r amcan tymor hir o ddatblygu capasiti prosesu a gweithgynhyrchu busnesau bwyd a diod, rydym yn anelu at ddatblygu enw da Cymru a'r DU am gynhyrchu bwyd a diod arloesol o'r safon uchaf.

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



Canolfan y Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, Caerdydd, De Cymru

Mae Canolfan y Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd yn cynnwl at ei gilydd gywaith unigryw o reolwyr technegol a gweithrediadau profiadol yn y diwydiant a gwyddonwyr byd enwog.

Mae ZERO2FIVE yn gweithio gyda chwmnïau bwyd a diod o bob maint a chyfnod o dwf ac yn darparu cymorth gyda dylunio ffatrïoedd, cyngor 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, bwyd a deddfwriaeth labelu, maetheg, dadansoddi marchnadoedd a marchnata. Mae ZERO2FIVE hefyd yn darparu cyfarwyddyd technegol strategol ar gyfer mentrau mewnfuddsoddi 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 synhwyraidd mwyaf Cymru.

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

Mae Prosiect HELIX yn fenter strategol Cymru gyfan a gyflwynir gan y tair canolfan fwyd sy'n rhan o Arloesi Bwyd Cymru. Cefnogir y prosiect gan £21 miliwn trwy Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig.

Wedi ei lansio ym Mehefin 2016, mae Prosiect HELIX yn darparu gweithgarwch trosglwyddo gwybodaeth academaidd ac ymarferol i gynhyrchwyr a gweithgynhyrchwyr bwyd a diod ar draws Cymru sy'n canolbwyntio ar arloesedd, effeithlonrwydd a strategaeth. Gall busnesau bwyd a diod fanteisio ar

nifer o ymyriadau tymor byr, canol a hir sy'n ceisio cynyddu cynhyrchiant a lleihau gwastraff yn y gadwyn gyflenwi.

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.

Gellir categorio'r gefnogaeth y mae busnesau'n ei derbyn trwy Brosiect HELIX yn 18 gweithred wahanol, pob un ohonynt yn perthyn i dri maes strategol, sef arloesi bwyd, effeithlonrwydd bwyd a strategaeth bwyd:

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 Safle Cynhyrchu	Gwybodaeth am y Diwydiant
Deddfwriaeth Bwyd	Pecynnu	Datblygu Busnesau Bwyd
Ail-lunio Cynhyrchion	Dilysu Systemau	Hyfforddiant, Mentora & Sgiliau



David Lloyd (Canolfan y Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE), Eirlys Lloyd (Canolfan Bwyd Cymru) a Martin Jardine (Canolfan Technoleg Bwyd) yn lansio Prosiect HELIX

Allbynnau Prosiect HELIX

Bu'r allbynnau a gynhyrchwyd gan Brosiect HELIX hyd yn hyn yn rhai sylweddol. Mae hyn yn arbennig o nodedig gan fod y cyfnod hwn wedi golygu hefyd y bu'n rhaid sefydlu'r systemau gweithredol, mesur a dilysu angenrheidiol cyn dechrau cyflwyno'r prosiect. Mae lefel yr allbynnau a gyflawnwyd yn dangos mai'r gwasanaethau a ddarparwyd yw'r rhai sydd eu hangen ar y diwydiant.

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 amdanynt eisoes yn cwmpasu 16 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 - Mae cwmnïau wedi ymgysylltu'n llwyr ag Arloesi Bwyd Cymru er mwyn datblygu ymyriadau sy'n anelu at wella perfformiad y cwmni a datblygu sgiliau o fewn y sector ledled Cymru.

Mentrau a Gynorthwywyd - Nid yw cwmni ond yn cael ei gyfri'n gwmni a gynorthwywyd pan mae'r holl ddogfennau contract yn eu lle ac y cyflwynwyd isafswm o saith awr o ymyriad trosglwyddo gwybodaeth.

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 - Gwnaeth y marchnadoedd newydd y cafwyd mynediad iddynt gyfraniad arwyddocaol i werthiannau newydd, creu swyddi a thyfu'r cwmni.

Nifer y Swyddi a Grëwyd - Mae'r ffigur hwn yn cynnwys swyddi a grëwyd, wedi neu heb eu dilysu. 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 - Mae gwthio ffiniau arloesi bwyd yn allweddol er mwyn cael mynediad i farchnadoedd newydd a sicrhau twf economaidd cyson ar gyfer y diwydiant bwyd a diod yng Nghymru.

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

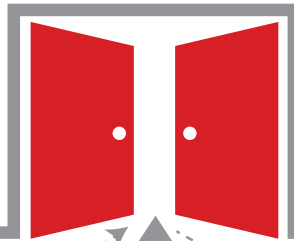
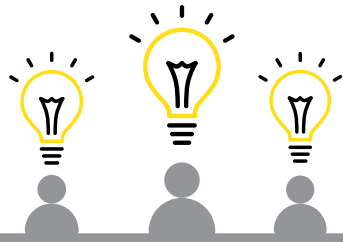
Busnesau Newydd - Mae nifer y cwmnïau newydd a gefnogwyd gan Brosiect HELIX yn arwydd o fywiogrwydd y sector ac o gynaliadwydd y diwydiant bwyd a diod yng Nghymru.

Dangosydd Perfformiad Allweddol	Allbynnau hyd at yr 31ain Mai 2018
Nifer y Camau a Gefnogwyd	16
Nifer y dyddiau Hyfforddiant a roddwyd	173
Nifer y Bobl a Dderbyniodd yr Hyfforddiant	217
Mentrau a Gynorthwywyd	172
Effaith	£44,254,875
Nifer y Marchnadoedd Newydd y Cafwyd Mynediad Iddynt	77
Nifer y Swyddi Newydd a Grëwyd	147.4
Nifer y Cynhyrchion Newydd	203
Swyddi a Ddiogelwyd	869
Busnesau Newydd	92

Troi syniadau da...



...yn realiti ymarferol



Cyrraedd pob
cornel o'r
wlad...

Creu gweithlu
medrus all wynebu
heriau yfory...

Rhoddwyd
173
o ddyddiau
hyfforddiant i
217
o bobl

...cynorthwywyd
172
o fusnesau ledled Cymru



Newydd

Datblygwyd
203
o gynhyrchion
newydd

Cafwyd mynediad i
77
o farchnadoedd
newydd

Cefnogwyd
92
o fusnesau
newydd

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

Cyflawni rôl economaidd
hollbwysig yn ein
cymunedau lleol...

Crëwyd
147
o swyddi
a diogelwyd
869
arall

Rhannu ein harbenigedd
trwy drosglwyddo
gwybodaeth...



Cefnogwyd
16
o weithredoedd

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

DROS

£44

MILIWN
o effaith i fusnesau
bwyd a diod

Gweithgareddau eraill a gyflawnwyd gan Brosiect HELIX

Cymorthfeydd Cychwyn Busnes

Sefydlodd Arloesi Bwyd Cymru gyfres o gymorthfeydd misol i fusnesau newydd ar gyfer mentegerwyr 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, a ariennir trwy Brosiect HELIX, 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 2017, trefnodd Arloesi Bwyd Cymru ddigwyddiad ar gyfer busnesau bwyd yn y Canolbarth a'r Gorllewin yn canolbwyntio ar dyfu eu busnes er mwyn cyrraedd marchnadoedd newydd. Daeth dros 30 o gynhyrchwyr bwyd gwahanol, yn amrywio o fusnesau newydd i Fusnesau Bach a Chanolig

a chwmnïau cenedlaethol at ei gilydd. Roedd y siaradwyr yn trafod tueddiadau a data'r farchnad, gofynion prynwyr o archfarchnadoedd a rhannodd dau gwmni bwyd deithiau twf eu busnesau. Yna cafwyd cyfres o sesiynau 1-2-1 gyda thechnolegwyr bwyd, partner fudiadau a darparwyr cymorth busnes. Arweiniodd llwyddiant y digwyddiad at drefnu digwyddiad tebyg ym Mhowys yn ddiweddarach eleni (Hydref 2018).

Sioe Arloesedd Busnesau Fferm

Bu Arloesi Bwyd Cymru yn y Farm Business Innovation Show, y prif ddigwyddiad arallgyfeirio fferm yng ngwledydd Prydain yn yr NEC yn Birmingham, lle y buont yn amlinellu'r gefnogaeth sydd ar gael i fusnesau fferm sydd eisiau arallgyfeirio trwy ychwanegu gwerth at eu prif gynnyrch. Gan fod tua thraean y 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 ddefnyddio slot annerch yn un o theatrau'r digwyddiad.



Cefnogi busnesau bwyd a diod yn ein digwyddiad Tyfu yw'r Nod.

Geirda Prosiect HELIX

Jonathan Williams
Pembrokeshire Beachfood Company

“Dydw i ddim yn siŵr beth fyddwn i wedi’i wneud pe na bawn i wedi cael help gan Ganolfan Bwyd Cymru. Rwy’n gwybod y byddai wedi cymryd cymaint yn hirach imi gyrraedd ble rydw i erbyn hyn ac nid yw’n debygol y byddwn i’n cyflenwi M&S gan na fyddai’r wybodaeth fasnachol wedi bod gen i heb eu cymorth nhw.”

Dai Miles
Calon Wen

“Buom yn ffodus iawn fod gan Ganolfan Bwyd Cymru nid yn unig y cyfleusterau llaeth masnachol i ddatblygu ein cynnyrch caws, ond hefyd wybodaeth ac arbenigedd y technolegwyr bwyd a ddatblygodd y caws ac a hyfforddodd bobl i’w wneud inni.”

Dr Sarah Beynon
Bug Farm Foods

“Roedd taflu’n hunain i fyd cynhyrchu bwyd yn brofiad digon brawychus ar y dechrau, yn bennaf am ein bod eisiau’i wneud yn iawn. Fodd bynnag, roedd y gefnogaeth a’r arweiniad gan Ganolfan Bwyd Cymru yn wych ac fe leddfodd ein holl bryderon. Cawsom dawlwech meddwl llwyr ein bod yn gwneud pethau’n iawn o’r diwrnod cyntaf ac nad oeddem yn gwneud unrhyw gamgymeriadau.”

Scott Davies
Hilltop Honey

“Buom yn gweithio â’r Ganolfan Technoleg Bwyd dros nifer o flynyddoedd ac rydym wedi defnyddio eu gwybodaeth arbenigol ar gyfer sawl prosiect, gan gynnwys datblygu cynhyrchion newydd, microbrofi a hyfforddiant pwrpasol. Gallwch ymddiried ynddynt i roi’r gwasanaeth gorau posib ichi ac rydw i’n edrych ymlaen at weithio gyda nhw am sawl blwyddyn arall.”

Trystan Sion
Family Farms

“Rydan ni wedi bod yn gweithio’n agos â’r Ganolfan Technoleg Bwyd ers blwyddyn neu ddwy, yn fusnes newydd ar y dechrau ond gyda’u cymorth nhw rydan ni’n cyflenwi Gwasanaeth Bwyd Harlech erbyn hyn. Mae eu cymorth gyda datblygu cynhyrchion newydd a sicrhau ansawdd wedi helpu ein busnes i dyfu’n gyflym, sydd wedi golygu y daeth ‘Family Farms’ yn gynaliadwy a phroffidiol.”

Rufus Carter
The Patchwork Pâté Company

“Sefydlwyd Patchwork Pâté ers dros 30 mlynedd, ond y llynedd bu’n rhaid inni wynebu her a fyddai, heb gymorth y Ganolfan Technoleg Bwyd, wedi siglo seiliau’r busnes, ac wedi arwain efallai at gollu contractau, llai o drosiant ac yn y pendraw at gollu swyddi. Trwy weithio gyda’r Ganolfan Technoleg Bwyd, rydym wedi gallu rhoi’r busnes mewn sefyllfa gryfach i dderbyn contractau newydd, codi trosiant a chreu swyddi newydd. Rydym hefyd yn ddiweddar wedi ennill un o’r contractau mwyaf yn hanes Patchwork, diolch i ddilysiad personol ganddyn nhw.”

Mhairi Hill
Welsh Hills Bakery

“Bu’r rhaglen cymorth technegol a ddarparwyd gan ZERO2FIVE trwy Brosiect HELIX yn allweddol i ddatblygu’r gweithlu o ran hyfforddiant hylendid bwyd ac archwiliadau mewnol o’r system dechnegol i sicrhau ein bod yn cydymffurfio â gofynion cwsmeriaid a Safon Diogelwch Bwyd Byd-eang BRC. Bu’n gymorth mawr yn helpu newid diwylliant y gweithwyr cynhyrchu a phecynnu o ran arferion gweithgynhyrchu da.”

Angharad Underwood,
The Preservation Society

“I ficro fusnes fel ni, mae’n anodd bodloni holl ofynion y diwydiant bwyd, ac felly roedd cefnogaeth ZERO2FIVE yn wych ac maen nhw wedi gwneud y broses yn syml a phersonol iawn.”

Nick Broughton
Peter Broughton Ltd

“Mae cymorth ardderchog ZERO2FIVE yn darparu’r ddwy raglen bartneriaeth Prosiect HELIX wedi’n helpu i gadw ein hardystiad BRC, sy’n hanfodol os yw’n busnes yn mynd i barhau i dyfu.”

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.



Cyfeiriadur Cynhyrchwyr

Ym mis Chwefror 2018 cyhoeddodd Arloesi Bwyd Cymru Cyfeiriadur Cynhyrchwyr yn cynnwys mwy na 400 o gyflenwyr bwyd a diod o Gymru. Cafodd y cyfeiriadur argraffedig ei ddsbarthu'n helaeth mewn digwyddiadau masnach a chafodd groeso cynnes gan bartneriaid masnach ledled y byd. Cafodd y Cyfeiriadur Cynhyrchwyr digidol cyntaf ei gyhoeddi hefyd yn 2018. Mae hyn yn golygu y gall prynwyr masnach gael gafael ar fanylion cyflenwyr o Gymru ar-lein ac y gellir diweddarau'r cyfeiriadur yn gyson.

Barod i'r Farchnad

Mae 'Barod i'r Farchnad' yn brosiect ar y cyd rhwng Arloesi Bwyd Cymru a Menter a Busnes. Amcan y prosiect yw adnabod busnesau bwyd a diod allai dyfu a chael dealltwriaeth o'u cynlluniau gwerthiant a marchnata i'r dyfodol. Bydd hefyd yn edrych ar fygythiadau a chyfleoedd Brexit i gynlluniau twf a galluedd busnesau yng Nghymru. Bydd y prosiect yn cynnig dull o adnabod busnesau yn y cyfnod twf cywir er mwyn manteisio i'r eithaf ar gyfleoedd cymorth a sioeau masnach.

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.

Bydd 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. Mae'r prosiect yn anelu at gynyddu nifer y busnesau bwyd a gafodd eu hachredu a chyflymu twf y sector gweithgynhyrchu bwyd yng Nghymru.

Datblygu Sgiliau Technegol ar gyfer Diwydiant Bwyd a Diod Cymru

Mae'r 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.

Mae'r prosiect yn datblygu a chyflwyno cyfres o weithdai pwrpasol ar gyfer rheolwyr llinell cyntaf, gwyddonwyr a pheirianwyr heb fod ym maes bwyd a gyflogir mewn busnesau bwyd a diod sy'n cydymffurfio â BRC yn ne Cymru. Bydd 'mecanwaith bwrsari' neu ddull tebyg hefyd yn cael ei ddiffinio, ei ddatblygu a'i gyflwyno gyda'r bwriad o geisio cynyddu nifer y gweithwyr cymwysedig sy'n mynd mewn i'r diwydiant.

Clwstwr Prif Weithredwyr

Fel rhan o raglen datblygu clystyrau Llywodraeth Cymru, mae Arloesi Bwyd Cymru yn gyfrifol am y Clwstwr Prif Weithredwyr sy'n cynnull at ei gilydd Brif Weithredwyr a Rheolwyr Gyfarwyddwyr o Fusnesau Bach a Chanolig bwyd a diod dehol yng Nghymru, ynghyd â chynrychiolwyr o Lywodraeth Cymru ac Arloesi Bwyd Cymru. Mae'r clwstwr hefyd yn cefnogi'r diwydiant i dyfu trwy gydweithio a chysylltedd. Mae dros 40 fusnesau yn gweithio gyda'r Clwstwr Prif Weithredwyr, a golygodd hynny fod y busnesau hyn yn gweithio'n agosach â'i gilydd a rhannu arfer gorau.

Gŵyl Arloesi Cymru

Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi cefnogi 'Gŵyl Arloesi Cymru' trwy gynnal digwyddiadau sy'n amlgygu tueddiadau i'r dyfodol a gwaith arloesol sy'n cael ei wneud yn y tair canolfan. Dangosodd y digwyddiadau sut mae Cymru yn arwain datblygiadau i'r dyfodol, gyda'r bwriad o ysbrydoli'r genhedlaeth nesaf o gynhyrchion bwyd a diod arloesol.

Gweithio gyda'r gymuned

Yn ogystal ag effaith economaidd ei waith, mae Arloesi Bwyd Cymru yn cydnabod pwysigrwydd 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 gweithio'n agos ag ysgolion ledled Cymru trwy ffeiriau gyrfaoedd cenedlaethol megis Skills Cymru a digwyddiadau mewn ysgolion unigol er mwyn 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 a thrafodaeth am y cyfleoedd gyrfaol sydd ar gael.

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn cynnal ysgol breswyl bob haf ar gyfer myfyrwyr chweched dosbarth a noddur gan yr IGD. Mae mynychwyr yn cymryd rhan mewn sesiynau gwyddoniaeth bwyd ymarferol, yn cyfarfod â gweithwyr proffesiynol o'r diwydiant ac yn ymweld â chyfleusterau gweithgynhyrchu bwyd a diod.

Yn 2017, lansiodd Arloesi Bwyd Cymru gystadleuaeth datblygu cynnyrch newydd ar gyfer pobl ifanc 11 i 16 oed. Gwahoddwyd disgyblion i ddatblygu rysâit Cymreig arloesol a defnyddio sgiliau sydd eu hangen ar dechnolegwyr bwyd. Oherwydd llwyddiant y gystadleuaeth, fe'i cynhelir eto yn 2018.

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.

Er enghraifft:

- Roedd Arloesi Bwyd Cymru yn gyfrifol am y Parth Arloesi yn nigwyddiad hynod lwyddiannus BlasCymru / TasteWales yn 2017.
- Un o uchafbwyntiau calendr y diwydiant bwyd yw Food Matters Live sy'n denu presenoldeb bwyd a diod cryf o Gymru. Mae'r sioe flynyddol yn rhoi sylw i gynhyrchion arloesol, iachach ac mae'n cynnwys dros 800 o arddangoswyr.
- Mae Arloesi Bwyd Cymru yn cefnogi sioeau lleol megis Gwledd Conwy a Gŵyl Fwyd Sir Benfro, gan alluogi cleientiaid i werthuso cynhyrchion newydd gyda'r cyhoedd a chael adborth cyn eu lansio.

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 Llywodraeth Cymru er mwyn denu cwmnïau bwyd a diod newydd i ymgyrtrefu 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, Dubai a Siapan. 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.



Ymchwil academaidd

Caiff Arloesi Bwyd Cymru ei gydnabod yn rhyngwladol am ei ymchwil ar ddiogelwch bwyd. Mae'r tîm yn gyflwynwyr rheolaidd mewn cynadleddau pwysig, megis Ffederasiwn Gwyddoniaeth a Thechnoleg Bwyd Ewrop, y Gymdeithas Ryngwladol ar gyfer Ansawdd mewn Gofal Iechyd a'r Gymdeithas Ryngwladol ar gyfer Diogelu Bwyd.

Cyhoeddir ymchwil hefyd mewn cyfnodolion gwyddonol a adolygir gan gydweithwyr. Er enghraifft, canfu astudiaeth ddiweddar a gyhoeddwyd yn y Journal of Food Protection ar wybodaeth, agweddau ac arferion hunan-hysbysedig ymhlith pobl hŷn ar storio cynhyrchion bwyd parod i'w bwyta, dystiolaeth bosib o arferion gwael niferus ymhlith pobl dros 60. Dangosodd astudiaeth proffilio amser-tymheredd o oergelloedd domestig defnyddwyr yn y DG, a gyhoeddwyd hefyd yn y Journal of Food Protection, fod 91% o oergelloedd yn gweithio'n uwch na'r tymhereddau cymeradwy. Gwnaeth yr astudiaeth benawdau newyddion ac roedd yn ffocws rhaglen ddefnyddwyr ffeithiol ar y BBC, Rip Off Britain: Food.

Defnyddiodd cyhoeddiad diweddaraf Arloesi Bwyd Cymru, 'Behavioural observation and microbiological analysis of older adult consumer's crosscontamination practices in a model domestic kitchen', y gegin ymchwil yng Nghanolfan y Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, sef cegin ddomestig nodweddiadol yn cynnwys camerau CCTV. Trwy gyfuno arsylwi ymddygiad a dadansoddiad microbiolegol, llwyddodd yr astudiaeth i adnabod llwybrau croes-lygru tybiedig wrth baratoi bwyd.

Mae Arloesi Bwyd Cymru hefyd wedi cynorthwyo gyda phrosiect o'r enw 'Use of Iodised Salt in Food Manufacturing to Improve Iodine Status' yn y DG. Y nod oedd penderfynu ar ymarferoldeb atgyfnerthu caws gydag iodid, sy'n gynnyrch a gaiff ei fwyta gan lawer, er mwyn cael mwy o bobl i gael iodid. Cynhaliwyd treialon yn y Llaethdy yn y Ganolfan Technoleg Bwyd ac yna gwerthuswyd cynhyrchion yn cynnwys halen wedi'i iodeiddio i weld a oedd unrhyw wahaniaeth yn y blas, arogl neu wead yn ZERO2FIVE. Mae'r treialon yn parhau.

Llwyddodd Arloesi Bwyd Cymru hefyd i gael arian ar gyfer myfyriwr PhD i gynnal astudiaeth gyda Bwydydd Castell Howell Cyf ar asesiad o ddiwylliant diogelwch bwyd yng nghyswllt ymddygiadau hylendid llaw.



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 trwy 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.

Bydd Arloesi Bwyd Cymru hefyd yn chwarae rôl bwysig yn sicrhau bod cwmnïau bwyd a diod o Gymru yn barod ar gyfer y cyfleoedd a'r heriau a gyflwynir gan Brexit.