

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

Arloesi Bwyd
Cymru
Food Innovation
Wales



Trosolwg Prosiect HELIX

Mehefin 2016 – Mehefin 2022



Ynglŷn â Phrosiect HELIX

Rhaglen trosglwyddo gwybodaeth sy'n cefnogi'r sector gweithgynhyrchu bwyd yng Nghymru yw Prosiect HELIX.

Cyflwynir y rhaglen gan y tair canolfan fwyd yng Nghymru sy'n ffurfio Arloesi Bwyd Cymru:

Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE

Prifysgol Metropolitan Caerdydd,
De Cymru

Canolfan Technoleg Bwyd

Grŵp Llandrillo Menai,
Gogledd Cymru

Canolfan Bwyd Cymru

Cyngor Sir Ceredigion,
Canolbarth Gorllewin Cymru

Trwy Brosiect HELIX, mae gan gwmnïau cymwys sydd wedi'u lleoli yng Nghymru fynediad at amrywiaeth o gymorth technegol a masnachol a ariennir gan Arloesi Bwyd Cymru.

Mae Prosiect HELIX yn darparu gweithgaredd ymarferol i drosglwyddo gwybodaeth, gan gefnogi cwmnïau o Gymru i ddatblygu ac ailfformiwleiddio cynhyrchion **arloesol** o gysyniad, dylunio, datblygu a gweithgynhyrchu, i fasged siopa'r defnyddiwr.

Mae Prosiect HELIX yn gweithio gyda chwmnïau o Gymru i ddadansoddi pob cam o'r broses weithgynhyrchu yn fforensig, gan nodi ffyrdd o gyflwyno **arbedion effeithlonrwydd** ar draws rheolyddion prosesau, dylunio safleoedd a datblygu systemau.

Mae dull **strategol** Prosiect HELIX yn galluogi cynhyrchwyr bwyd yng Nghymru i elwa ar arfer gorau a gwybodaeth am y diwydiant o bob cwr o'r byd. Er enghraifft, gall cwmnïau gael help i gyflawni ardystiad trydydd parti fel BRCGS a SALSA sy'n agor marchnadoedd newydd ar gyfer eu cynhyrchion.

Ariennir Prosiect HELIX drwy Gymunedau Gwledig Llywodraeth Cymru - Rhaglen Datblygu Gwledig 2014-2020, a ariennir gan Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig a Llywodraeth Cymru.

Allbynnau Prosiect HELIX (2016 i'r presennol)

Allbynnau Cyfun Arloesi Bwyd Cymru o fis Mehefin 2016
i fis Mai 2022

Camau a gefnogwyd	18
Busnesau a gefnogwyd	628
Unigolion unigryw a gefnogwyd	996
Diwrnodau hyfforddiant a gynhaliwyd	1039
Busnesau newydd a gefnogwyd	394
Cynhyrchion bwyd a diod newydd a ddatblygwyd	1587
Marchnadoedd newydd a gyrchwyd	905
Swyddi a grëwyd	529
Swyddi a ddiogelwyd	2755
Ardystiadau trydydd parti	56
Effaith ariannol ar ddiwydiant bwyd a diod Cymru	£235,239,698

18

Cam wedi'u cefnogi

Mae Canolfan Bwyd Cymru wedi gweithio ar brosiectau lluosog sy'n cwmpasu pob un o'r 18 o'r "meysydd gweithredu" allweddol a amlygwyd ar ddechrau Prosiect HELIX. Mae heriau iechyd, gwleidyddol ac economaidd byd-eang sydd wedi codi yn ystod oes Prosiect HELIX wedi herio'r arbenigedd technegol a geir yn Arloesi Bwyd Cymru. Mae'r allbynnau ar y dudalen flaenorol yn dangos gwytnwch model trosglwyddo gwybodaeth Prosiect HELIX a dycnwch staff Arloesi Bwyd Cymru wrth barhau i ddarparu cymorth technegol drwy drosglwyddo gwybodaeth yn ystod y cyfnod cyfnewidiol hwn. Mae'r 18 cam gweithredu a gefnogir wedi'u rhestru isod ac maent yn dod o dan y tri phennawd sef Arloesi Bwyd, Effeithlonrwydd Bwyd, Strategaeth Fwyd:

Arloesi Bwyd	Effeithlonrwydd Bwyd	Strategaeth Fwyd
Datblygu Cynnyrch Newydd	Datblygu Systemau	Ardystiad 3ydd parti
Gwybodaeth Dechnegol	Rheolaethau Proses	Hyfforddiant, Mentora, Sgiliau
Dechrau Busnes Newydd	Effeithlonrwydd Cynnyrch	Gwybodaeth Diwydiant
Gwerth Ychwanegol	Dylunio Safle	Datblygu Busnes Bwyd
Deddfwriaeth Bwyd	Pecynnu	Ymgysylltu â'r Cyhoedd
Ailfformiweiddio Cynnyrch	Dilysu Systemau	Fframwaith Arloesi

628

Busnes wedi'u cefnogi

Hyd yn hyn, mae Arloesi Bwyd Cymru wedi cefnogi 628 o gwmnïau, ac mae llawer ohonynt wedi ymgymryd â nifer o brosiectau. Mae'r cwmnïau'n cwmpasu'r holl categorïau ac is-sectorau a restrir gan BRCGS ac maent yn cynhyrchu ystod eang o gynhyrchion, yn amrywio o brotein sy'n seiliedig ar bryfed a bwyd babanod i gynhyrchion cig cynradd a nwyddau wedi'u pobi heb glwten. Mae prosiect HELIX yn cwmpasu Cymru gyfan ac felly mae wedi rhoi cyfle i Arloesi Bwyd Cymru a Llywodraeth Cymru fapio'r crynodiad o gwmnïau yng Nghymru yn well.

996

Unigolyn Unigryw wedi'u cefnogi

Dyma gyfanswm y bobl y mae Arloesi Bwyd Cymru wedi gallu eu cefnogi drwy hyfforddiant a throsglwyddo gwybodaeth. Mae'r dulliau o drosglwyddo gwybodaeth yn amrywio o ddiwrnodau hyfforddi traddodiadol i fentora un-i-un ar gyfer graddedigion technegol neu staff cymwys/profiadol addas mewn safleoedd partner. Er mai'r rhain yw'r ffigurau diriaethol a hawdd eu mesur, heb os, mae rhaeadru gwybodaeth i weithwyr eraill yn sicrhau cyrhaeddiad gwell o'r wybodaeth gymhwysol hon ymhellach i'r busnesau. Dangosir y newid mewn gwybodaeth ac arbenigedd trwy allbynnau eraill fel ardystiadau, lle mae dysgu'n amlygu eu hunain yn ystod archwiliadau trydydd parti. Yna bydd yr allbynnau'n dod yn berthnasol yn fasnachol.

1039

Diwrnod Hyfforddiant wedi'u cynnal

Mae cyfanswm y diwrnodau hyfforddi a ddarperir yn cynnwys hyfforddiant a ddarperir ar sail un i un, hyfforddiant mewn grŵp neu ddsbarth a gweminarau ar-lein. Yn ystod cyfyngiadau symud COVID-19 sydd wedi digwydd ers mis Mawrth 2020, fe wnaeth y dull o gyflwyno hyfforddiant fynd ar-lein. Dangoswyd enghraifft o hyblygrwydd ac arloesedd gan Arloesi Bwyd Cymru yn caffael sbectol glyfar a oedd yn caniatáu i gwmnïau partner ddarparu ffrydiau byw o arferion ar lawr y ffatri. Roedd hyn yn galluogi ein timau technegol i barhau i werthuso gweithdrefnau'r cwmni a darparu trosglwyddo gwybodaeth heb orfod bod ar y safle. Yna cafodd ymyriadau cywirol eu cynnwys yn y rhaglenni hyfforddi a ddarparwyd.

394

Busnes Newydd wedi'u cefnogi

Nid yw pandemig COVID-19 wedi atal gweithgaredd entrepreneuriaidd, mewn gwirionedd mae'n ymddangos ei fod wedi cael yr effaith groes gan fod nifer fawr o fusnesau cychwynnol yn chwilio am ganllawiau technegol a marchnata. Cododd llawer o'r busnesau newydd wrth i bobl ailwerthuso eu ffordd o fyw yn dilyn gorfodi arferion gwaith cyfyngedig, gan sgiwio'r berthynas flaenorol rhwng gwaith a chartref. Mae llawer o'r gweithgarwch trosglwyddo gwybodaeth cynnar gyda busnesau newydd yn canolbwyntio ar ddatblygu HACCP a chydymffurfiaeth gyfreithiol y cynnyrch, labelu a deunyddiau marchnata.

1587

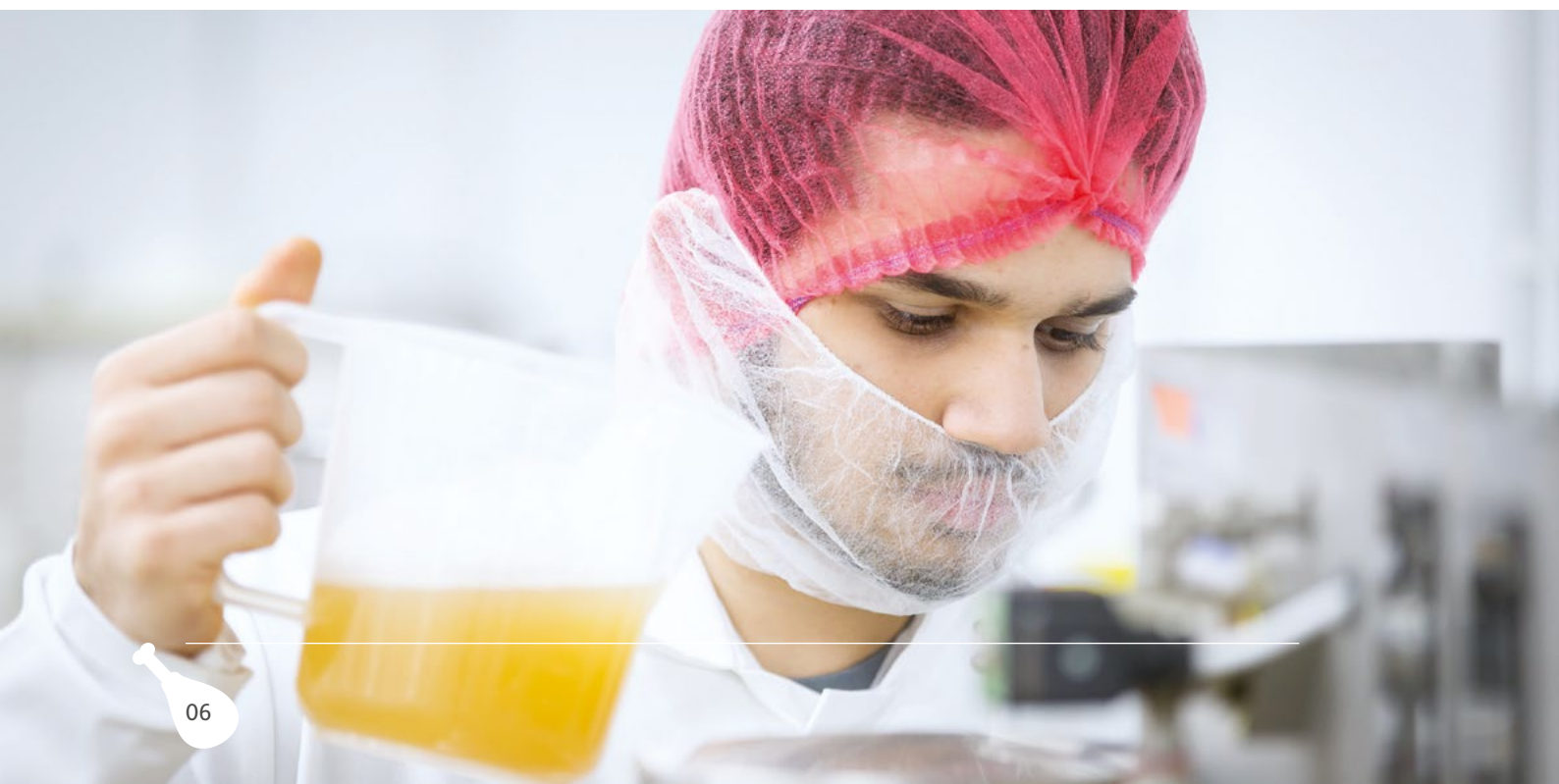
Cynnyrch Bwyd a Diod Newydd wedi'u datblygu

Mae cwmnïau'n parhau i ddatblygu cynhyrchion er gwaethaf yr hinsawdd ariannol anodd. Mae gan nifer sylweddol o gynhyrchion ffocws iachach, fel cynhyrchion sy'n seiliedig ar blanhigion neu gynhyrchion halen/braster is. Mae angen datblygu cynhyrchion newydd o fewn fframwaith strwythuredig yn aml i ofynion safonau cyfanwerthu neu fanwerthwyr. Mae datblygiad yn dilyn camau dilyniannol sy'n sicrhau cynhyrchu cynnyrch cyson a diogel. Mae Arloesi Bwyd Cymru yn ymgysylltu â chwmnïau i ddarparu gwybodaeth am y systemau hyn yn ogystal â datblygu syniadau cysyniadol o'r dechrau. Mae anwadalarwydd oes y cynnyrch ar silffoedd archfarchnadoedd ac arferion siopa sy'n newid yn gyflym wedi ei gwneud yn ofynnol i staff Arloesi Bwyd Cymru fod yn hyblyg ac yn adweithiol i farchnadoedd sy'n newid a briffiau datblygu cynnyrch newydd a dderbyniwyd gan gwmnïau partner.

905

Marchnad Newydd wedi'u cyrchu

Mae busnesau bwyd Cymru yn awyddus i arallgyfeirio a dod o hyd i farchnadoedd newydd. Roedd hyn yn amlwg yn ystod camau cynnar y pandemig wrth i gwmnïau geisio lledaenu eu sylfaen busnes ar draws y sectorau manwerthu a gwasanaeth er mwyn peidio â dibynnu'n llwyr ar un ffynhonnell incwm. Mae marchnadoedd newydd a gyrchir yn gysylltiedig yn annatod ag ardystiadau technegol gan fod y rhain yn gweithredu fel dilysiad i ddarpar brynwyr bod gan y cwmnïau ddiwylliant diogelwch bwyd cadarn a'u bod yn cynnig sylfaen dystiolaeth sylweddol i gyfanwerthwyr a manwerthwyr tuag at eu strategaeth amddiffyn diwydrwydd dyladwy.





529

Swydd Newydd wedi'u creu

Mae swyddi newydd yn dal i gael eu creu wrth i fusnesau bwyd frwydro'n ôl yn dilyn y cyfnod cythryblus diweddar. Mae rhai cwmnïau'n adrodd eu bod yn ei chael hi'n anodd llenwi swyddi gwag, gyda Brexit a'r pandemig yn cael eu hadrodd fel y prif resymau dros anawsterau o'r fath. Mae ein ffigurau'n cyfeirio at swyddi parhaol ac nid dynt yn cynnwys contractau dros dro neu gontractau dim oriau.

2755

Swydd wedi'u diogelu

Mae cadw swyddi'r un mor bwysig â chreu swyddi. Mae cwmnïau'n edrych i gadw eu staff hyfforddedig a medrus. Drwy ardystiadau BRCGS, gweithgarwch datblygu cynnyrch newydd a marchnadoedd newydd a gyrchir, gall cwmnïau gadw eu gweithwyr a sicrhau swyddi pellach o fewn economi Cymru.

56

Tystysgrif Trydydd Parti

Mae ardystiadau'n hanfodol i fusnesau bach a chanolig bwyd yng Nghymru sy'n ceisio gwerthu eu nwyddau drwy'r sectorau manwerthu neu wasanaethau cyhoeddus. Mae Arloesi Bwyd Cymru yn parhau i ddarparu cymorth yn y maes allweddol hwn, boed drwy gymeradwyaeth BRCGS, SALSA, STS neu fanwerthwyr. Cyflawnwyd 52 o ardystiadau. Mae'n werth nodi bod gan safon diogelwch bwyd BRCGS yn unig dros 300 o gymalau a chyda chyflwyno tystiolaeth yn erbyn y cymalau hyn gall rhai ardystiadau gymryd 3 diwrnod i'w cwblhau.

£235,239,698

O Effaith Ariannol ar Ddiwydiant Bwyd a Diod Cymru

Roedd adroddiadau ariannol yn araf i symud ymlaen, ond wrth i'r gwasanaeth manwerthu a bwyd ailagor rydym yn gweld adroddiadau iachach o effaith ariannol drwy gasglu gwerthiant cynyddol a chadw, arbedion effeithlonrwydd ariannol a gwelliannau cynhyrchiant.



ASTUDIAETH ACHOS

Hilltop Honey



Sefydlwyd Hilltop Honey yn 2011 pan ddechreuodd Scott Davies, prif wenywyr a Rheolwr Gyfarwyddwr, gadw gwenyn fel hobi yng ngardd gefn ei rieni. Ers hynny, mae'r cwmni wedi symud i uned 14,000 troedfedd sgwâr yn y Drenewydd, Powys, ac mae'n cyflenwi rhai o archfarchnadoedd mawr y DU yn ogystal â channoedd o siopau fferm annibynnol a delis.

Mae ystod Hilltop Honey wedi tyfu dros y blynyddoedd ac erbyn hyn mae'n cynnig detholiad cyffrous o fathau mêl Prydeinig, arbenigol, organig, masnach deg a Manuka, ynghyd â phaill gwenyn a chrib wedi'i dorri. Mae cynhyrchion ar gael mewn jariau gwydr y gellir eu haildefnyddio a photeli gwasgu hawdd ailgylchadwy 100%.

Gwerthoedd y cwmni yw darparu mêl o'r ansawdd uchaf i'w gwsmeriaid; addysgu defnyddwyr ar fanteision mêl; cefnogi'r wenywyr fêl a bod yn frand tryloyw y gellir ymddiried ynddo, yn llawn gwybodaeth. Mae'r cwmni bellach yn cael ei gyflenwi gan filoedd o gychod gwenyn, ac mae eu gwenynwyr hefyd yn rhannu gwerthoedd Hilltop Honey.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Ers diwedd 2018, mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd wedi darparu ystod eang o gefnogaeth o ran profi a hyfforddi cynnyrch.

Fel rhan o Brosiect HELIX yn y Ganolfan Technoleg Bwyd, cynhaliwyd treialon Datblygu Cynnyrch Newydd (NPD) i helpu i ehangu ystod cynnyrch Hilltop Honey. Galluogodd hyn i Hilltop Honey roi nifer o gynhyrchion ymlaen i fanwerthwyr, i sicrhau ei le ar y silff, ac i ddangos bod y cwmni'n datblygu cynhyrchion newydd ar gyfer y cyhoedd yn barhaus.

Roedd y treialon NPD yn cynnwys dadansoddi a throsglwyddo gwybodaeth o brofion gweithgaredd dŵr ac asidedd naturiol ar gyfuniadau mêl amrywiol y cwmni i ddilysu sefydlogrwydd silffoedd y cynhyrchion. Cynhaliwyd profion microbiolegol yn y ganolfan hefyd, a darparwyd gwybodaeth am faeth hefyd.

Mae diogelwch cynnyrch yn hollbwysig, felly, mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd yn sicrhau bod gan gwmnïau ddealltwriaeth o'r asesiadau allweddol, fel gweithgaredd dŵr, a'u goblygiadau o oes silff.

Manteision y cymorth

Gyda chymorth y Ganolfan Technoleg Bwyd, enillodd Hilltop Honey ardystiad BRCGS sgôr 'A' ym mis Ionawr 2019, a chyda'r gefnogaeth barhaus a'r ymweliadau safle dilynol, gall y cwmni nawr gynnal a monitro eu sgôr ac ystyried unrhyw addasiadau angenrheidiol yn ystod y broses o ail-archwilio.

Gwelodd y cwmni ddatblygiadau o fewn set sgiliau ac arbenigedd ei dîm hefyd. Cynigiwyd cyfle i aelod o staff yn y warws dderbyn hyfforddiant drwy Brosiect HELIX a daeth yn rheolwr technoleg y cwmni.

Scott Davies, Rheolwr Gyfarwyddwr Hilltop Honey:

"Mae cymorth Prosiect HELIX wedi ein galluogi i gael mynediad at ffynhonnell amhrisiadwy o wybodaeth, hyfforddiant a chymorth yn y Ganolfan Technoleg Bwyd yn Llangefni. Nid yn unig y mae'r ganolfan wedi ein helpu i sicrhau bod ein cynnyrch yn ddiogel ac yn werthadwy, ond rydym hefyd wedi ennill sgiliau technoleg o fewn ein tîm trwy hyfforddiant Prosiect HELIX.

Mae'r ganolfan yn cadw mewn cysylltiad rheolaidd â ni, boed hynny ar y ffôn neu e-bost, sy'n galonogol iawn. Mae'r holl brofiad wedi bod yn allweddol i ni ehangu ein hystod a thyfu ein busnes."





ASTUDIAETH ACHOS

Morfa Milk



Mae Morfa Milk, a lansiodd ym mis Gorffennaf 2020, wedi'i leoli ar fferm deuluol, Parcymorfa, ar gyrion Abergwaun. Daw'r llaeth ar gyfer eu peiriant gwerthu o fuches y fferm a besgir ar laswellt, sydd wedi cael ei basteureiddio'n ysgafn a'i werthu mewn poteli gwydr y gellir eu hailddefnyddio.

Mae'r busnes gwerthu llaeth wedi bod yn ymdrech deuluol a'u nod oedd arallgyfeirio'r fferm i ddod yn fusnes mwy gwydn. Mae'r ymateb ers ei lansio wedi bod yn gadarnhaol dros ben.

Dywedodd Christy Williams, cyd-berchennog Morfa Milk: *"Rydym wedi cael ymateb anhygoel gan bobl leol a phobl ymhellach i ffwrdd o Abergwaun. Mae'n ffordd o werthu'n uniongyrchol i'r cyhoedd a chael pris teg am ein llaeth."*

Mae llwyddiant eu gwerthu llaeth hefyd wedi arwain at lansio amrywiaeth o ysgytlath â blas, y maent bellach yn ei werthu, ynghyd â llaeth cyflawn, mewn archfarchnadoedd lleol ledled Cymru. Enillodd y busnes gydnabyddiaeth ledled y wlad hefyd yn ystod rygbi'r chwe gwlad ym mis Mawrth 2022, pan ymgorfforodd tîm Cymru Morfa Milk yn eu deiet.

Mae'r teulu Williams yn bwriadu ehangu eu cynnyrch unwaith eto. Maent yn bwriadu cynhyrchu llaeth hanner sgim, menyn a hufen ar gyfer eu prosiect nesaf.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Mae Canolfan Bwyd Cymru wedi cynorthwyo gyda chynllun y safle ar y fferm i sicrhau bod y cyfleusterau ar gyfer pasterieiddio a'r peiriannau gwerthu wedi'u lleoli'n briodol. Rhoddwyd cyngor i gynorthwyo gyda dod o hyd i offer addas a chael y gosodiad a'r systemau cywir o'r diwrnod cyntaf. Mae hyn wedi helpu'r busnes i arbed arian ac amser drwy sicrhau bod y broses gyfan y mwyaf effeithlon y gall fod. Rhoddwyd cyngor ar brofion microbiolegol a helpodd technolegwyr bwyd i nodi achosion i unrhyw broblemau a datblygu atebion.

Chwaraeodd Canolfan Bwyd Cymru rôl bwysig wrth drosglwyddo gwybodaeth berthnasol. Fe wnaeth yr hyfforddiant a'r arweiniad a ddarparwyd gan y technolegwyr bwyd sicrhau fod y peiriant gwerthu a'r pasterieiddiwr yn cael eu rhedeg yn unol â'r safonau llym sy'n ofynnol i gael cymeradwyaeth gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd.

Manteision y cymorth

Mae Cysylltu â Chanolfan Bwyd Cymru wedi galluogi Morfa Milk i ddysgu'r gweithdrefnau cywir o'r diwrnod cyntaf i sicrhau ei fod yn cael ei gynhyrchu'n ddiogel. Mae cefnogaeth ac anogaeth gan y technolegwyr bwyd hefyd wedi cynorthwyo Morfa Milk i ehangu ei amrediad cynnyrch.

Christy Williams, cyd-berchennog Morfa Milk:

"Roedd y tîm yng Nghanolfan Bwyd Cymru yn amhrisiadwy pan oeddem yn cychwyn Morfa Milk. Buont yn gweithio gyda ni ar ein HACCP nes i ni ei gael yn hollol iawn. Fe wnaethant ein tywys trwy'r camau profi microbiolegol cyfan a datrys problemau a hefyd cynnal profion ffosffatas i ni a llawer o rai eraill. Yn y bôn, ni allem fod wedi dechrau ein busnes heb eu cymorth a'u cefnogaeth. Maent mor wybodus yn eu maes. Rydym yn dal i fod mewn cysylltiad rheolaidd ac maent bob amser ar gael i helpu."



ASTUDIAETH ACHOS

Puffin Produce



Puffin Produce Ltd yw'r cyflenwr mwyaf o gynnyrch Cymreig yng Nghymru. Ers 1995 maent wedi cyflenwi cynnyrch o Gymru i nifer o fanwerthwyr a chyfanwerthwyr mawr. Ochr yn ochr â chynnig tatws ei hun, mae Puffin Produce hefyd yn cyflenwi amrywiaeth o datws, llysiau tymhorol a chennin pedr o dan eu brand 'Blas y Tir'.

Mae gan Puffin Produce berthynas waith hirsefydlog gyda Chanolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE ers 2012. Yn ystod y cyfnod hwn mae'r busnes wedi cyflogi a chefnogi datblygiad parhaus dau gysylltydd trosglwyddo gwybodaeth a gefnogodd ddatblygu a chynnal a chadw systemau technegol ac ansawdd y safle a'r systemau rheoli pecynnu a rheoli gwastraff.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Mae ZERO2FIVE wedi parhau i gefnogi Puffin Produce un diwrnod y mis fel rhan o Brosiect HELIX i ategu tîm archwilio a thechnegol mewnol y cwmni.

Mae'r cymorth hwn wedi caniatáu i Puffin Produce gael adnodd technegol annibynnol parhaus, mecanwaith cefnogi ar gyfer ymholiadau technegol, mentora ar gyfer timau technegol a sicrwydd ansawdd y cwmni, a rhaglen strwythuredig ar gyfer cefnogi amserlen archwilio mewnol y cwmni.

Un o rolau allweddol ZERO2FIVE yw cynnal archwiliadau mewnol ar gyfer Puffin, gan adolygu gweithdrefnau ac arferion diogelwch bwyd y cwmni yn annibynnol yn erbyn safonau BRCGS a manwerthwyr.

Manteision y cymorth

Diolch i gyngor annibynnol ZERO2FIVE, mae Puffin Produce wedi nodi anghydfurfiaeth a meysydd i'w gwella yn erbyn safonau BRCGS a manwerthwyr. Mae hyn wedi helpu Puffin Produce i gynnal eu harferion diogel ac o ganlyniad eu hardystiad trydydd parti ac yn y pen draw rhestrau manwerthwyr.

Oherwydd gwybodaeth ac adnoddau y tîm yn ZERO2FIVE, mae Puffin Produce wedi gallu cael y wybodaeth ddiweddaraf am safonau a chodau ymarfer parhaus y diwydiant sy'n hanfodol i'r busnes. Mae ZERO2FIVE wedi gallu helpu'r tîm yn Puffin gyda hyfforddiant mewn meysydd fel archwilio mewnol a dadansoddi synhwyraidd.

Huw Thomas, Rheolwr Gyfarwyddwr Puffin Produce:

"O ganlyniad i wybodaeth ac arbenigedd tîm technegol ZERO2FIVE, rydym wedi gallu addasu a chryfhau ein systemau rheoli ansawdd yn Puffin Produce; gan arwain at gynnal ein hardystiad BRCGS a Red Tractor. Mae'r gefnogaeth a gawsom gan ZERO2FIVE wedi bod yn amhrisiadwy ac edrychwn ymlaen at barhau i weithio gyda nhw."





ASTUDIAETH ACHOS

Edwards o Gonwy



Mae Edwards o Gonwy yn Brif Gigydd traddodiadol Cymreig a gwneuthurwr selsig a phastai sydd wedi ei leoli yn nhref hanesyddol Treftadaeth y Byd, Conwy, yng Ngogledd Cymru.

Bwriodd y sylfaenydd a'r prif gigydd, Ieuan Edwards, mab fferm o Ddyffryn Conwy, ei brentisiaeth yn nhref farchnad Llanrwst. Ym 1984, ar ôl rhai blynyddoedd yn dysgu crefft bwtsiera, pan oedd yn 20 oed, agorodd Ieuan ei siop gigydd ei hun, yn benderfynol o'i wneud y gorau yn y DU.

Mae Edwards o Gonwy wedi ennill nifer o wobrau, gan gael ei goroni'n Siop Cigyddion Gorau Cymru deirgwaith a derbyn teitl Cigydd Gorau Prydain gyfan yn 2014. Hyd yn hyn, mae'r cwmni wedi ennill dros 200 o wobrau cynnyrch.

Dros yr holl flynyddoedd hynny mae'r cwmni wedi aros yn drwm i'w werthoedd craidd, sef cynnyrch Cymreig o safon, o ffynonellau lleol, balchder yn ei dreftadaeth a chefnogaeth i'r gymuned leol, gan ddefnyddio cymaint o ddulliau a ryseitiau traddodiadol â phosibl.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Mae Edwards o Gonwy wedi gweithio gyda'r Ganolfan Technoleg Bwyd ers 2017 ar nifer o brosiectau. Ar ôl prynu safle cynhyrchu arall yn 2017 roedd angen iddynt ehangu ar eu gweithlu er mwyn helpu gyda gofynion y safle newydd.

Ym mis Hydref 2018, siaradodd y cwmni â'r Ganolfan Technoleg Bwyd a argymhellodd Raglen Trosglwyddo Gwybodaeth HELIX a thrwy hyn roeddent yn gallu recriwtio myfyriwr graddedig. Llwyddodd y myfyriwr graddedig i arwain ar feysydd allweddol yn gyflym gan eu helpu i gyflawni ardystiad BRCGS o fewn 6 mis ac ardystiad y Tractor Coch yn fuan ar ôl hynny.

Manteision y cymorth

O ganlyniad i'r gefnogaeth, fe wnaeth Edwards o Gonwy gyflogi person graddedig, y llwyddon nhw ei ddatblygu a'i fentora i sicrhau bod ganddo'r sgiliau perthnasol sydd eu hangen ar gyfer y diwydiant cig, ond yn fwy penodol ar gyfer safonau diogelwch bwyd.

Mae'r cwmni bellach mewn sefyllfa gryfach i gyflawni gwaith datblygu a gwella ar gyfer cynnyrch newydd a phresennol.

Simon James, Rheolwr Gyfarwyddwr Edwards o Gonwy:

"O ganlyniad i weithio gyda'r Ganolfan Technoleg Bwyd, rydym wedi gallu cyflogi rhywun sydd â lefel uchel o allu a brwdfrydedd, sydd wedyn drwy fentora dilynol wedi datblygu'r sgiliau a'r profiad angenrheidiol i gefnogi ein nod o gyflawni ardystiad BRCGS ac ardystiad sicrwydd bwyd y Tractor Coch ar ein safle newydd. Byddem yn argymhell Prosiect HELIX yn fawr i gwmnïau bwyd sydd angen cymorth i gael ardystiad. Mae'r gefnogaeth a gawsom gan y Ganolfan Technoleg Bwyd wedi bod yn amhrisiadwy ac rydym yn edrych ymlaen at barhau i weithio gyda nhw."



ASTUDIAETH ACHOS

Ridiculously Rich by Alana



Daeth Alana Spencer yn arbenigwraig siocled hunanddysgedig yn 16 oed, gan rentu ei chegin gyntaf a gwerthu siocledi moethus i ffrindiau, teulu ac athrawon cyn denu diddordeb dwy siop yn Aberystwyth. Daeth ei siocledi yn hynod boblogaidd a chyn bo hir roedd Alana yn teithio ledled y wlad, yn gwerthu ei danteithion moethus mewn digwyddiadau bwyd a sioeau.

Mae Alana yn nodedig am ennill deuddegfed cyfres The Apprentice ar BBC One yn 2016 a derbyniodd fuddsoddiad gan yr Arglwydd Sugar am ei busnes cacennau moethus, Ridiculously Rich by Alana.

Mae Ridiculously Rich yn parhau i ehangu gyda mwy o ddanteithion blasus yn cael eu hychwanegu at yr ystod, yn ogystal â siopau cacennau a chaffis newydd yn cael eu sefydlu ledled y wlad, pob un yn gwerthu'r ystod adnabyddus ynghyd â phobiadau unigryw i demtio ei gwsmeriaid lleol.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Mae wastad wedi bod yn bwysig i Alana bod y cynnyrch yn cael eu cynhyrchu yng Nghymru gan ddefnyddio'r cynhwysion gorau ac ym mis Hydref 2019, symudodd Ridiculously Rich i'w becws pwrpasol cyntaf yn nhref enedigol Alana, Aberystwyth. Cefnogodd y tîm technegol o Ganolfan Bwyd Cymru Alana drwy gydol y broses o symud i'w hadeilad newydd, drwy ei helpu gyda chynllun y ffatri, dod o hyd i offer a Chynlluniau HACCP, i sicrhau bod y safle newydd yn bodloni gofynion y busnes sy'n tyfu.

Helpodd Canolfan Bwyd Cymru ffatri newydd Alana i gyflawni safonau SALSA mewn chwe wythnos yn unig – cynhaliodd y technolegwyr bwyd ddadansoddiad bwch o'r prosesau a'r gweithdrefnau i nodi'r meysydd yr oedd angen gwaith arnynt i gyflawni ardystiad SALSA a chynnig arweiniad i gyrraedd y safonau hynny. Roedd ennill ardystiad SALSA ar y safle newydd yn galluogi'r busnes i barhau â'i gynlluniau twf, cyrraedd sectorau marchnad newydd ac agor cyfleoedd mwy i'r busnes yn gyffredinol.

Yn ystod pandemig COVID-19, cynorthwyodd Canolfan Bwyd Cymru Ridiculously Rich gyda gofynion labelu a chynnwys ar gyfer ailfformatio labeli yn dilyn newid i eitemau mwy wedi'u pecynnu ymlaen llaw y gofynnwyd amdanynt gan ei chwsmeriaid. Roedd Canolfan Bwyd Cymru ar gael i gynghori'r busnes ar greu labeli sy'n cydymffurfio â'r gyfraith drwy sicrhau eu bod yn dilyn yr holl ofynion a rheoliadau cyfreithiol.

Mae Canolfan Bwyd Cymru wedi bod mewn cysylltiad rheolaidd ag Alana a'i thîm gyda'u holl brosiectau newydd. Mae technolegwyr bwyd Canolfan Bwyd Cymru yno bob cam o'r ffordd gydag unrhyw ymholiad, p'un a yw'n diweddarau systemau olrhain, oes silff cynnyrch, addasiadau figan a dod o hyd i gynhwysion, tra hefyd yn cynnal eu holl ardystiadau diogelwch ac ansawdd bwyd.

Manteision y cymorth

Ers i'r becws agor yn swyddogol, mae Ridiculously Rich by Alana wedi ehangu'r ystod o gynnyrch ac wedi agor siop ar y safle i werthu cynnyrch pwrpasol, yn ogystal â chaffis a siopau cacennau sydd wedi'u lleoli ledled Cymru. Mae cydweithio i wneud newidiadau i'r system mor llyfn â phosibl wedi helpu'r busnes i barhau i ffynnu a thyfu.

Alana Spencer, Rheolwr Gyfarwyddwr Ridiculously Rich by Alana: *“Roedd yr help a oedd ar gael gan Ganolfan Bwyd Cymru yn anhygoel ac ni allem fod wedi gwneud hynny hebddyn nhw. Roedden nhw yno bob cam o'r ffordd, cyn i ni hyd yn oed adeiladu'r becws! Fe wnaethant ein helpu gydag unrhyw gwestiwn, mawr neu fach a hyd yn oed ddod allan i ymweld â ni ar y safle ar sawl achlysur i'n tywys yn y ffordd orau i gael ein cymeradwyo gan SALSA.”*



ASTUDIAETH ACHOS

Authentic Curries and World Foods



Mae Authentic Curries and World Foods yn cynhyrchu amrywiaeth o brydau parod gan ddefnyddio dulliau coginio cartref ar gyfer manwerthwyr, bwytai, tafarndai, awdurdodau lleol a chaffis cadwyn archfarchnadoedd mawr. Mae 30 o weithwyr y cwmni yn cynhyrchu dros 100 o wahanol gynhyrchion yn eu ffatri Ardystiedig Diogelwch Bwyd BRCGS, Gradd AA, yn Rhondda Cynon Taf.

Sefydlodd David Smith a Paul Trotman y cwmni ym 1996 ar ôl i Paul aros ym motel David yn Sir Benfro a gweld sut roedd cwsmeriaid yn teithio ymhell ac agos i flasau cyri David. Gwelodd y ddau botensial mewn menter fusnes ar y cyd a phenderfynwyd sefydlu The Authentic Curry Company.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Mae gan Ganolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE hanes hir o ddarparu Authentic Curries and World Foods gyda chymorth technegol mewn meysydd fel archwilio mewnol yn erbyn safonau Diogelwch Bwyd BRCGS a hyfforddiant mewn HACCP a diogelwch bwyd sylfaenol.

Oherwydd arferion gwaith newydd yn deillio o COVID-19, cyflwynodd technolegydd ZERO2FIVE archwilio mewnol o bell yn erbyn BRCGS. Helpodd hyn y cwmni i baratoi ar gyfer eu harchwiliad BRCGS anghysbell cyntaf ym mis Mai 2021, a basiodd y cwmni'n llwyddiannus gyda Gradd AA.

Yn hytrach na chyflwyno'r hyfforddiant diogelwch bwyd wyneb yn wyneb arferol i aelodau staff, datblygodd technolegydd ZERO2FIVE lyfrynau hyfforddi yr oedd y rheolwr technegol yn Authentic Curry yn gallu eu defnyddio'n uniongyrchol gydag aelodau staff ar y safle.

Yn olaf, gwnaeth Authentic Curries ddefnydd da o becyn cymorth COVID-19 Arloesi Bwyd Cymru i sicrhau eu bod yn dilyn arfer gorau o ran canllawiau a chyfyngiadau pandemig.

Manteision y cymorth

O ganlyniad i'r cwmni yn cynnal eu hardystiad Diogelwch Bwyd BRCGS maent wedi llwyddo i sicrhau dau gwsmer ychwanegol, lansio 15 cynnyrch newydd a chadw gwerthiant o dros hanner miliwn o bunnoedd. Mae hyn yn cynnwys amrywiaeth o brydau calorïau isel i awdurdod iechyd lleol a phrydau carbohydrad isel i fusnes ar-lein yng Nghymru sy'n helpu eu cwsmeriaid i ddilyn deietau carbohydrad is.

Paul Trotman, Rheolwr Gyfarwyddwr Authentic Curries: *"Mae'r gefnogaeth rydyn ni wedi'i chael gan ZERO2FIVE wir wedi bod o fudd i ni. Mae wedi bod yn amhrisiadwy cael arbenigedd o'r tu allan, yn dod i mewn ac yn ein harchwilio i baratoi ar gyfer BRCGS. Mae'r holl gyfranogiad yr ydym wedi'i gael gyda Phrifysgol Met Caerdydd wedi bod yn anhygoel ac mae'n helpu pethau i redeg yn llawer mwy esmwyth."*





Complete Co-packing Services



Complete
Co-packing
Services Limited

Â'i leoliad yn Abercynon, mae Complete Co-packing Services yn cynnig pacio, cadw mewn warws a dosbarthu dan gontract ar ran cwmnïau cenedlaethol a rhyngwladol. Yn 2019, pan oedd y busnes yn profi twf parhaus a newydd agor ffatri newydd o 65,000 o droedfeddi sgwâr, recriwtiwyd Sophie Thomas gan Complete Co-packing fel cyswllt gwerthu a marchnata trwy Raglen Trosglwyddo Gwybodaeth Prosiect HELIX.

Mae Rhaglen Trosglwyddo Gwybodaeth Prosiect HELIX, sy'n cael ei ddarparu gan Ganolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd, yn cyflogi gweithwyr cyswllt technegol neu werthu a marchnata y'u hariannir yn rhannol, ac yn eu gosod mewn gweithgynhyrchwyr bwyd a diod Cymreig â chymorth llawn gan ZERO2FIVE.

Dywedodd Steve Nicholls, Rheolwr Gyfarwyddwr Complete Co-packing: *"Oherwydd y pwysau o wneud popeth arall yn y busnes, marchnata oedd y peth olaf yr oeddem yn meddwl amdano bob amser. Roedd cael rhywun i ddod i mewn ac i'w rôl fod yn un marchnata yn berffaith i ni, yn hytrach na'i fod yn rhywbeth yr oeddem yn ei wneud fel ôl-ystyriaeth.*

"Fe welsom hyn fel cyfle i ddechrau ar raddfa fach mewn marchnata, ceisio arwain y farchnad gyda chefnogaeth ac arbenigedd ZERO2FIVE, ond yna derbyn ymgeisydd ôl-raddedig fel Sophie, a rhoi cyfle iddi dyfu a'i thrwytho yn ethos y busnes. Roedd hynny'n allweddol i ni, y gallai rhywun ddod i mewn a thyfu gyda ni."

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Trwy gydol ei lleoliad dwy flynedd a hanner o hyd gyda'r cwmni, cafodd Sophie hyfforddiant a mentora gan y tîm yn ZERO2FIVE, sydd â phrofiad o weithio ym maes marchnata a gwerthu ar gyfer rhai o frandiau FCMG mwyaf y DU.

Manteision y cymorth

Gyda chymorth Sophie, fe wnaeth Complete Co-packing drosi gwerthiannau o £3.5 miliwn yn ystod 2021, fe wnaethant brofi eu blwyddyn fwyaf erioed o ran ymholiadau ac fe wnaethant lansio 17 o gynhyrchion newydd mewn cydweithrediad â'u cleientiaid.

"O ganlyniad uniongyrchol i weithgarwch marchnata Sophie, cawsom fwy o ymholiadau gwerthu a arweiniodd at fwy o werthiannau. Hefyd, rydym bellach wedi cyrraedd y cam lle mae'r ymholiadau o safon uwch gan fod pobl nawr yn adnabod ein busnes yn well," meddai Jeff Parry

Mewn cydnabyddiaeth o effaith Sophie ar y busnes, cafodd ei henwi'n un o'r 30 o dan 30 gan Packaging Innovations yn 2020. Mae'r gwobrau'n dathlu'r doniau ifanc gorau sy'n gweithio ym byd pecynnu.

Yn bwysicach na hynny, oherwydd cyfraniad amhrisiadwy Sophie i'r busnes, ar ddiwedd ei lleoliad cafodd ei derbyn fel gweithiwr parhaol gan Complete Co-packing a'i dyrchafu i rôl Rheolwr Gwerthu a Marchnata.



ASTUDIAETHAU ACHOS

Trailhead Fine Foods



Mae Trailhead Fine Foods o'r Trallwng wedi bod yn cynhyrchu jerky crefftus gyda Chig Eidion Cymu PGI o ffynonellau cyfrifol, wedi'i farinadu gan ddefnyddio rysâit gyfrinachol ac unigryw ers 2018. Mae'r jerky cig eidion yn uchel mewn protein, heb glwten ac yn isel mewn braster, gan ei wneud yn ddewis iach yn lle byrbrydau llawn siwgr a braster uchel.

Mae'r byrbrydau ar gael mewn mwy na 100 o stocwyr ledled y DU, gan gynnwys gorsafoedd gwasanaeth, siopau fferm, delicatessens, siopau cyfleustra, atyniadau i dwristiaid, bragdai, tafarndai a gwestai. Er gwaethaf heriau pandemig COVID-19, mae'r flwyddyn ddiwethaf wedi bod yn llwyddiannus iawn i Trailhead Fine Foods a chynhyrchion Get Jerky. Gyda siop ar-lein newydd a chwsmeriaid manwerthu newydd, cynyddodd eu gwerthiant o 300% yn 2020. Yn ogystal â'u llwyddiant diweddar yng Ngwobrau'r Great Taste, lle dyfarnwyd un seren yr un i'w blasau jerky cig eidion Tsili Sbeislyd a Teriyaki newydd, maen nhw hefyd wedi sicrhau archeb ar gyfer siopau mawreddog Selfridges yn ddiweddar.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

O dan Brosiect HELIX, mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd wedi gweithio'n agos gyda'r tîm yn Trailhead Fine Foods i sicrhau eu bod yn bodloni'r gofynion sydd eu hangen i gyflawni'r safon SALSA a gydnabyddir yn genedlaethol, sydd wedi agor cyfleoedd busnes newydd i'r cwmni byrbrydau.

Bethan Brierley, Technolegydd Bwyd yn y Ganolfan Technoleg Bwyd, *"Yn ystod y flwyddyn ddiwethaf, rydym ni wedi helpu i sefydlu system rheoli ansawdd newydd gyflawn ar gyfer Trailhead Fine Foods, a gyda dogfennau newydd ar waith rydym ni'n falch o ddweud, am yr ail flwyddyn, eu bod wedi pasio'r archwiliad ac wedi cadw eu hardystiad SALSA. Oherwydd newidiadau personél yn eu tîm rydym ni wedi gorfod eu hailhyfforddi gyda'r systemau dogfennaeth newydd. Rydym ni hefyd wedi helpu i brofi blasau newydd eu*

cynhyrchion, gwirio eu labeli ac ysgrifennu manylebau manwerthu sydd eu hangen ar gyfer eu contract â Selfridges. Rydym ni wedi trosglwyddo'r wybodaeth iddyn nhw fel y gallan nhw fod yn fwy hunangynhaliol a hyderus, a chwrdd ag anghenion unrhyw fanwerthwyr yn y dyfodol."

Manteision y cymorth

Emma Morris, Rheolwr Datblygu Busnes Trailhead Fine Foods, *"Mae'r cyngor a'r cymorth y mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd wedi'u rhoi i ni wedi bod yn amhrisiadwy. Gyda'u cymorth nhw, rydym ni wedi gallu cadw ein hardystiad SALSA. Heb ardystiad o'r fath mae'n anodd i fusnesau bwyd dyfu ac mae wedi cynnig cyfleoedd gwyh i ni ennill cwsmeriaid newydd ac ehangu i farchnadoedd newydd. Nid yn unig y mae Bethan wedi ein helpu ni ond mae'r dogfennau perthnasol wedi ein hysbrydoli i gymryd perchnogaeth o'r broses fel y gallwn ni ddysgu a datblygu. Mae'r tîm cyfan yn y Ganolfan Technoleg Bwyd wedi bod yn gefnogol ac yn gymwynasgar. Maen nhw wedi bod yno gydol yr amser, yn ein sicrhau ein bod ni ar y trywydd cywir."*



ASTUDIAETH ACHOS

The Welsh Saucery



Wedi'i sefydlu yn 2019, mae Pembrokeshire Lamb yn rhedeg eu fferm a'u busnes gydag ethos i hyrwyddo cynhyrchion cig oen Cymreig o'r giât i'r plât, sydd wedi'u magu ac y gofalyd amdanynt â gwerthoedd ffermio traddodiadol. Mae bocsys cig y cwmni ar gael i'w dosbarthu ledled y DU. Yn dilyn llwyddiant Pembrokeshire Lamb, penderfynodd y sylfaenwyr Steve a Kara gynhyrchu ystod o sawsiau i ategu eu cig oen. Mae sawsiau The Welsh Saucery sydd wedi ennill Gwobr 'Great Taste' yn cynnwys sos coch, brown, barbeciw, tikka a tsili mango.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Cynorthwyodd Canolfan Bwyd Cymru Pembrokeshire Lamb yn gyntaf yn hydref 2019 gydag ystod o wasanaethau, gan gynnwys datblygu system diogelwch bwyd, ymweld â safleoedd a'u hadolygu ynghyd â chefnogaeth gyda'u cynllun HACCP.

Yn fuan, symudodd Pembrokeshire Lamb ymlaen i ddatblygiad cynnyrch newydd cynhyrchion The Welsh Saucery, gyda llunio ryseitiau, HACCP, micro-brofi a chynhyrchu treialon, i gyd yn digwydd yn y Ganolfan Arloesi a Gweithgynhyrchu yng Nghanolfan Bwyd Cymru. Cynhaliodd y tîm o dechnolegwyr ddadansoddiad maethol a rhestrau cynhwysion ar gyfer y cwmni, er mwyn sicrhau eu bod yn dilyn gofynion labelu cyfreithiol. Yn ogystal, cawsant hyfforddiant ar sut i weithgynhyrchu ar raddfa fwy.

Manteision y cymorth

Roedd derbyn cefnogaeth gan Ganolfan Bwyd Cymru yn gynnar yn nhaith y cwmni wedi caniatáu i Pembrokeshire Lamb ddysgu a meistrolï'r systemau prosesu cywir o'r diwrnod cyntaf, ac felly sicrhau eu bod yn cynhyrchu cynhyrchion bwyd yn ddiogel ac yn effeithlon o'r cychwyn cyntaf.

Mae'r cwmni wedi caffael y sgiliau sydd eu hangen i ddatblygu a chynhyrchu eu cynhyrchion newydd yn barod i'w marchnata. Maent wedi gallu defnyddio'r cyfleusterau a'r offer yng Nghanolfan Bwyd Cymru, gyda thechnolegwyr bwyd wrth law gyda gwybodaeth ac arbenigedd bob cam o'r ffordd.

Kara Lewis, The Welsh Saucery: *"Mae Canolfan Bwyd Cymru wedi bod yn amhrisiadwy wrth ein cefnogi a'n tywys wrth gynhyrchu'r sawsiau a'n helpu i fod â'r hyder i lansio The Welsh Saucery. Heb Ganolfan Bwyd Cymru, rwy'n amau y byddem wedi cymryd y naid i sawsiau. Mae eu harweiniad a'u cefnogaeth yn ogystal â'u cyfleusterau wedi bod mor ddefnyddiol."*

