

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

Arloesi Bwyd
Cymru
Food Innovation
Wales



Adroddiad Blynyddol Prosiect HELIX 2023-24



Rhagair

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn gydweithrediad hirsefydlog rhwng tair canolfan fwyd: Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd, Canolfan Technoleg Bwyd Grŵp Llandrillo Menai, a Chanolfan Bwyd Cymru o fewn Cyngor Sir Ceredigion. Mae'r cydweithrediad hwn, sydd gyda'i gilydd â dros 70 mlynedd o hanes, yn cefnogi arloesedd a thwf i gwmnïau gweithgynhyrchu bwyd a diod ledled Cymru.

Prosiect HELIX yw prif ffynhonnell cymorth y canolfannau hyn. Mae'r fenter strategol Cymru gyfan hon, a lansiwyd yn 2016, wedi esblygu'n sylweddol, gan alluogi staff a gwasanaethau Arloesi Bwyd Cymru i addasu i newidiadau a yrrir gan rymoedd cymdeithasol, economaidd a gwleidyddol.

Mae costau cynyddol cynhwysion, pecynnu, logisteg ac ynni wedi ysgogi Prif Weithredwyr yn y sector bwyd i ail-werthuso prosesau, rheoli gwastraff, a strategaethau arloesi i gynnal twf a diogelu elw. Dros y 12 mis diwethaf, mae Prosiect HELIX wedi cynnig cymorth amhrisiadwy i'r sector, gan ganolbwyntio ar weithrediadau proses, ardystiadau diogelwch bwyd, a datblygu cynnyrch newydd.

Mae'r angen cynyddol am wytnwch wedi dylanwadu ar holl gydrannau allweddol Prosiect HELIX. O fewn y prosiect, bu twf sylweddol mewn datblygu cynnyrch newydd wedi'i dargedu at farchnadoedd twf a gwerthuso gwastraff a phrosesau i wella effeithlonrwydd.

Mae ardystiadau SALSA a BRCGS yn parhau i fod yn hanfodol ar gyfer sicrhau diogelwch bwyd, hyder manwerthwyr a chwsmeriaid, a mynediad i'r farchnad fyd-eang. Mae cefnogi partneriaid diwydiannol yn y meysydd allweddol hyn yn hanfodol i'n gwaith. Gall methiant mewn rheolaethau diogelwch bwyd o fewn un cwmni effeithio ar y sector bwyd cyfan yng Nghymru, gan achosi miliynau o bunnoedd mewn iawndal a niweidio ein henw da am gynhyrchion bwyd o ansawdd uchel.

Mae'r adroddiad hwn yn rhoi cipolwg ar allbynnau a gweithgareddau Prosiect HELIX ers 2016, gan ganolbwyntio ar y 12 mis diwethaf. Ni fyddai'r un o'r cyflawniadau hyn yn bosibl heb gefnogaeth a chydweithrediad cannoedd o fusnesau bwyd a diod ledled Cymru. Rydym yn cydnabod cydweithrediad amhrisiadwy'r busnesau hyn wrth gyflawni'r allbynnau hyn.

Bydd llawer o heriau a chyfleoedd bob amser i ddiwydiant bwyd a diod Cymru. Gyda chyllid parhaus gan Lywodraeth Cymru, bydd Arloesi Bwyd Cymru yn parhau i gefnogi busnesau i fynd i'r afael â'r heriau hyn a manteisio ar gyfleoedd.

Cynnwys

| | |
|---|---------|
| Rhagair | 03 |
| Ynglŷn â Phrosiect HELIX | 04 |
| Allbynnau Prosiect HELIX (1 Gorffennaf 2023 – 31 Mai 2024) | |
| Inffograffeg | 05 |
| Tystebau gan gwmnïau | 06 – 08 |
| Allbynnau Prosiect HELIX Cyffredinol (Mehefin 2016 – Presennol) | 09 |
| Rhaglen Aelodau Cyswllt HELIX | 10 – 11 |
| Prosiectau allweddol eraill | 12 – 13 |
| Astudiaethau achos | |
| Do Goodly Foods | 14 |
| Charcuterie Môn | 15 |
| Juvela | 16 |

Angela Sawyer
Canolfan Bwyd Cymru

Martin Jardine
Canolfan Technoleg Bwyd

Prof. David Lloyd
Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE

Ynglŷn â Phrosiect HELIX

Mae Prosiect HELIX yn rhaglen trosglwyddo gwybodaeth sy'n cefnogi'r sector gweithgynhyrchu bwyd a diod yng Nghymru.

Drwy Brosiect HELIX, mae gan gwmnïau cymwys sydd wedi'u lleoli yng Nghymru fynediad at ystod o gymorth technegol a masnachol wedi'i ariannu gan Arloesi Bwyd Cymru.

Mae Prosiect HELIX yn darparu gweithgareddau trosglwyddo gwybodaeth ymarferol, ac yn cefnogi cwmnïau yng Nghymru i ddatblygu a ffurfio cynnyrch arloesol o'r cysyniad, dylunio, datblygu a gweithgynhyrchu i'r fasedged siopa'r defnyddiwr.

Mae Prosiect HELIX yn gweithio gyda chwmnïau yng Nghymru i ddadansoddi pob cam o'r broses weithgynhyrchu yn drwyadl, gan nodi ffyrdd o gyflwyno effeithlonrwydd ar draws rheolaethau prosesau, dylunio safleoedd, a datblygu systemau.

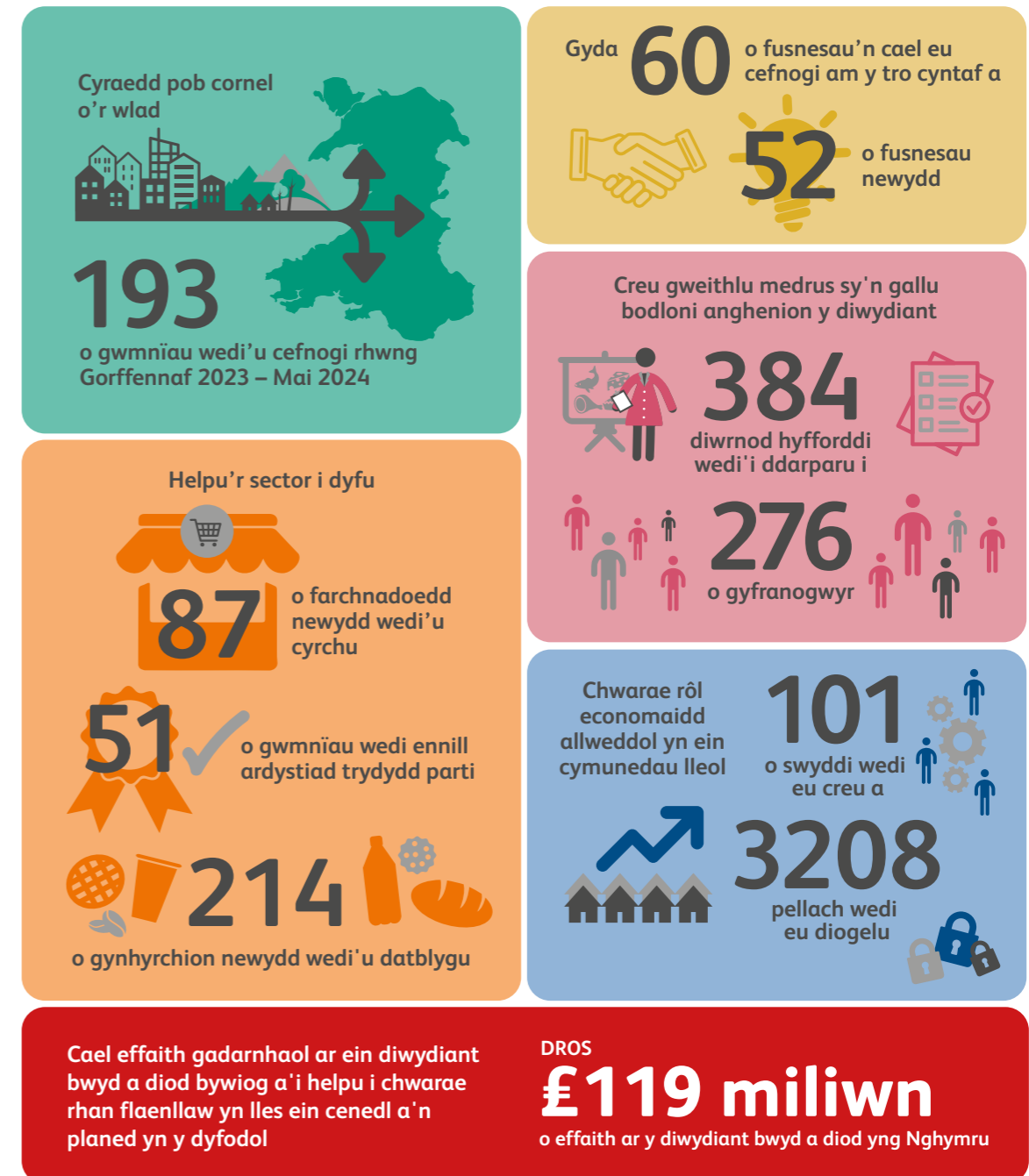
Mae dull strategol Prosiect HELIX yn galluogi cynhyrchwyr bwyd a diod yng Nghymru i elwa ar arfer gorau a dealltwriaeth y diwydiant o bob rhan o'r byd. Er enghraifft, gall cwmnïau gael eu cefnogi i gyflawni ardystiadau trydydd parti fel BRCGS a SALSA, sy'n agor marchnadoedd newydd ar gyfer eu cynhyrchion.

Mae Prosiect HELIX wedi'i ariannu'n llwyr gan Lywodraeth Cymru ers 1 Gorffennaf 2023. Y cyfnod hwn yw ffocws yr adroddiad.

Cyn mis Gorffennaf 2023, roedd Prosiect HELIX yn cael ei ariannu gan Gymunedau Gwledig Llywodraeth Cymru - Rhaglen Datblygu Gwledig 2014-2020, a ariannwyd gan Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig a Llywodraeth Cymru.



Allbynnau Prosiect HELIX Gorffennaf 2023 – Mai 2024



Allbynnau o 01/07/2023 – 31/05/2024

www.arloeseddbwyd.cymru



Tystebau gan gwmnïau

60

o fusnesau wedi'u cefnogi*

Mari Arthur, TeTrimTeas:

"Fe wnaeth gweithio gydag Arloesi Bwyd Cymru fy helpu i ddeall fy labeli fy hun a darparu cyd-destun ehangach hefyd – doeddwn i'n gwybod dim am atchwanegiadau bwyd a bod fy nghynnyrch yn ffitio i'r categori hwn o'r blaen. Nid yn unig wnaeth Arloesi Bwyd Cymru fy nghefnogi'n uniongyrchol a chysylltu â'r Asiantaeth Safonau Bwyd ar fy rhan i egluro fy safbwynt. Ni fyddwn wedi gallu gwneud hyn ar fy mhen fy hun."



52

o fusnesau newydd wedi'u cefnogi

Nathalie Sousa, Rheolwr Gyfarwyddwr, Hapus Foods:

"Rwy'n credu mai sail busnes bwyd yw ei gynnyrch, felly roedd y gwaith a wnes i gydag Arloesi Bwyd Cymru yn hanfodol i Hapus. Dysgais gymaint ac rwy'n edrych ymlaen at barhau i weithio gydag Arloesi Bwyd Cymru ar flasau a chynhyrchion eraill. Ni allaf ganmol eu cefnogaeth ddigon. Rwy'n argymhell eu gwasanaethau'n fawr i unrhyw un sy'n lansio busnes bwyd neu ddiod yng Nghymru."

HAPUS
WELLNESS

276

o unigolion unigryw wedi'u cefnogi

Kirsty Parsons, Rheolwr Ffatri, Just Love Food Company:

"Mynychodd holl staff Just Love gwrs hyfforddi a ddarparwyd gan dîm Arloesi Bwyd Cymru ac mae hyn wedi arwain at ddod yn fwy atebol am reoli gwastraff o fewn eu sefydliadau eu hunain o ddydd i ddydd. ardaloedd. Mae cymorth Arloesi Bwyd Cymru wedi helpu staff a rheolwyr i ganolbwyntio ar feysydd a fydd yn arbed gwastraff."



3208

o swyddi wedi'u diogelu

Laura Jones, Llaeth Llanfair:

"Mae'r gwasanaethau a'r arbenigedd a ddarperir gan Arloesi Bwyd Cymru wedi bod yn sylfaenol i sefydlu ein busnes cynhyrchu bwyd newydd, sydd wedi cyfrannu'n sylweddol at ddiogelu ein swyddi. Fe wnaethom arallgyfeirio i werthu llaeth yn uniongyrchol i gwsmeriaid trwy beiriannau gwerthu llaeth ac rydym wedi dechrau cynhyrchu hufen iâ yn ddiweddar. Cynorthwyodd y technolegydd bwyd gyda hyfforddiant a threialon a rhoddodd wybodaeth a chynghor gwerthfawr ar weithredu HACCP."



214

o gynhyrchion bwyd a diod newydd wedi'u datblygu

Lewis Phillips, Rheolwr Gwerthiant, Clam's Cakes Ltd:

"Darparodd Arloesi Bwyd Cymru wasanaeth proffesiynol i ni o'r dechrau i'r diwedd. Buont yn ymchwilio i ryseitiai, yn cynnal ymchwil i'r farchnad ardderchog a chyflwynwyd eu canfyddiadau yn broffesiynol. Unwaith i ni benderfynu mynd gyda'n dewis arddull a blas ein bisgedi, fe wnaethon nhw helpu i ddatblygu rysâit a chymeradwyo ein label cynhwysion. Byddwn yn argymhell Arloesi Bwyd Cymru i fusnesau eraill sy'n edrych ar NPD ond nad oes ganddynt y gweithlu na'r amser. Edrychwn ymlaen at weithio gyda nhw ar fwy o brosiectau yn y dyfodol."



384

o ddiwrnodau hyfforddi wedi'u darparu

Rhodri Jones, Crwst:

"Roeddem eisoes yn gyfarwydd â dilyn gofynion diogelwch bwyd ar gyfer gwasanaeth bwyd, fodd bynnag, mae gweithgynhyrchu yn fyd wahanol. Fe wnaeth Arloesi Bwyd Cymru ein cynghori a'n harwain drwy gydol y broses gyfan, a oedd yn golygu ein bod yn dilyn deddfwriaeth yn gywir o'r diwrnod cyntaf."



87

o farchnadoedd newydd wedi'u cyrchu

Gareth Griffith Swain, Rheolwr Gyfarwyddwr, Fungi Foods:

"Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi fy nghefnogi ar sawl prosiect; datblygu cynnyrch newydd, profi oes sillf a mentora diogelwch bwyd. Maent wedi bod yn rhan hanfodol i lwyddiant y busnes. Mae'r technolegwyr bwyd bob amser wrth law i gynnig eu cefnogaeth a'u gwbyodaeth. Mae'r gwasanaeth a gefais wedi bod yn amhrisiadwy, ac mae wedi ein helpu i gynllunio camau nesaf y busnes. Mae cael mynediad i'r cyfleusterau wedi bod yn rhan hanfodol o'n llwyddiant. Heb Arloesi Bwyd Cymru ni fyddem ni yn y sefyllfa yr ydym ni ynddi heddiw"



101

o swyddi newydd wedi'u creu

Steve West, Rheolwr Gyfarwyddwr, The Pudding Compartment:

"Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi bod yn adnodd amhrisiadwy sydd wedi ein helpu i dyfu ein busnes. Maen nhw wedi bod yn rhan fawr o'n llwyddiant o'r cychwyn cyntaf. Heb y gefnogaeth, dydw i ddim yn meddwl y bydden ni wedi tyfu gymaint. Mae hefyd wedi rhoi hyder inni, yn ein galluoedd, yn niogelwch ein bwyd, ac yn ansawdd y cynnwys a'r cynhyrchiad."



51

o ardystiadau trydydd parti

**Rhian Williams, Cyfarwyddwr,
Siwgr a Sbeis:**

“Roedd angen i ni gadw ardystiad SALSA er mwyn gallu cyflenwi cwsmeriaid newydd a phresennol. Roedd gweithio gydag Arloesi Bwyd Cymru yn wych, ac roedd y cyngor a roddwyd ar y gwahanol agweddau heb ei ail. Mae cael SALSA yn rhoi hyder i gwsmeriaid yn ein cwmni.”

**Dan Walker, Rheolwr Technegol,
The Welsh Pantry:**

“Mae cefnogaeth Arloesi Bwyd Cymru gyda BRCGS Rhifyn 9 wedi bod o fudd i'r busnes mewn sawl ffordd. Roedd y cymalau BRCGS newydd yn ymwneud ag offer yn newid mawr i'r safle a mabwysiadwyd y ddogfennaeth a ddarparwyd ar unwaith i sicrhau cydymffurfiaeth.”



£119m

o effaith ariannol ar y diwydiant
Bwyd a Diod yng Nghymru**Richard Abbey, Sylfaenydd,
Do Goodly Foods:**

“Mae'r tîm yn Arloesi Bwyd Cymru wedi bod yn gymorth amhrisiadwy i ni'r holl ffordd drwy'r broses ddatblygu a'n galluogi i wneud rhai cynhyrchion blasu gwych tra hefyd yn sicrhau ein bod yn bodloni ein meini prawf o ran cymwysterau iechyd Do Goodly Foods. Mae'r ystod newydd hon hefyd wedi agor drysau i nifer o gwsmeriaid newydd rydym wedi bod eisiau gweithio gyda nhw. Byddwn yn sicr yn cynnal ein perthynas ag Arloesi Bwyd Cymru ac yn defnyddio eu gwybodaeth a'u cefnogaeth gydag unrhyw gynnyrch a ddatblygwn yn y dyfodol.”

**Aled Jones, Llywydd, NFU Cymru:**

“Mae Arloesi Bwyd Cymru a'r gwaith trwy Brosiect HELIX yn un o'n llwyddiannau gwirioneddol yng Nghymru, a gellid adeiladu ar y strwythurau sydd yn eu lle ar gyfer gwaith arall yn y dyfodol.”



Allbynnau Prosiect HELIX Cyffredinol (Mehafin – Presennol)

791

o fusnesau wedi'u cefnogi

1256

o farchnadoedd newydd
wedi'u cyrchu

1533

o unigolion unigryw wedi'u cefnogi

811

o swyddi newydd wedi'u creu

1981

o ddiwrnodau hyfforddi

7433

o swyddi wedi'u diogelu

507

o fusnesau newydd wedi'u cefnogi

190

o ardystiadau trydydd parti

2377

o gynhyrchion bwyd a diod
newydd

£491,258,292

o effaith ariannol

*Allbynnau cyfun o 09/06/2016-31/05/2024

Rhaglen Aelodau Cyswllt HELIX

Maes allweddol o gefnogaeth Prosiect HELIX yw Rhaglen Aelodau Cyswllt HELIX. Mae'r rhaglen hon yn ymgorffori cwmnïau technegol, NPD, neu aelodau cyswllt marchnata o fewn gweithgynhyrchwyr bwyd a diod yng Nghymru ac yn helpu cwmnïau i dyfu eu gallu technegol neu fasnachol wrth gynnig hyfforddiant a mentora i'r cwmnïau cysylltiedig.

Rydym yn gweithio'n agos gyda busnesau i nodi eu blaenoriaethau strategol ac mae'r rhain yn sail i'r mentora a ddarperir i'r aelod cyswllt. Gallai'r blaenoriaethau gynnwys, sicrhau neu gynnal ardystiad trydydd parti, datblygu busnes, cymorth marchnata, neu ddatblygu cynnyrch newydd.

Mae'r buddion i'r cwmni lletyol yn cynnwys ariannu aelod cyswllt lefel graddedig brwdfrydig yn rhannol i ddarparu cymorth technegol neu fasnachol, gan drosoli gwybodaeth gan staff profiadol Arloesi Bwyd Cymru sy'n gallu cynnig hyfforddiant a mentora.

Tom Moore, Cyfarwyddwr, Henllan Bakery:

"Mae gweithio gydag Arloesi Bwyd Cymru wedi caniatáu i ni gyflogi rhywun sydd â lefel uchel o allu a brwdfrydedd. Trwy fentora ac arweiniad, maent wedi datblygu'r sgiliau a'r profiad angenrheidiol i gefnogi ein nod o gynnal ein hardystiad presennol yn ogystal ag edrych i gyflawni ardystiad mwy heriol a fydd yn agor marchnadoedd newydd i'r busnes."



Henllan Bakery



Complete Co-Packing Services



Juvela

Sophie Thomas, Rheolwr Datblygu Busnes, Complete Co-Packing Services:

"Ymunais â Complete Co-Packing Services fel aelod cyswllt yn 2019. Roedd y tîm bob amser wrth law i helpu. Fe wnaethant fy helpu i ddatblygu'r swyddogaeth farchnata a'r gefnogaeth ychwanegol hon a'm helpodd i ffynnu."

"Ar ôl dyrchafiad diweddar i swydd rheolwr datblygu busnes, roeddwn yn awyddus i roi'r un cyfle i aelod cyswllt arall ag a roddwyd i mi, ac yn ddiweddar rydym wedi cymryd cwmni cyswllt gwerthu a marchnata newydd y gallwn weld sydd eisoes yn elwa ar y cymorth y gall Arloesi Bwyd Cymru ei gynnig."

Simon Dawson, Rheolwr Technegol, Juvela:

"Mae SALSA yn newydd sbon i Juvela, felly roedd hyfforddiant a chefnogaeth i'n tîm yn hanfodol i wneud y broses mor lyfn â phosib. Mae gwaith yr aelod cyswllt a chymorth Arloesi Bwyd Cymru wedi bod yn hollbwysig yn hyn o beth. Ni allwn bwysleisio digon effaith yr ymroddiad, y gefnogaeth a'r arweiniad gan Arloesi Bwyd Cymru. Roedd ein harchwiliadau AEOCS a SALSA diweddaraf yn haws o lawr diolch i'r cymorth allanol hwn."

Mae Rhaglen Aelodau Cyswllt HELIX yn cynnig buddion i'r cyswllt yn ogystal â'r busnes. Mae mentor ymroddedig yn Arloesi Bwyd Cymru yn golygu bod rhywun wrth law bob amser i ddarparu mentora a chymorth. At hynny, mae sesiynau hyfforddi grŵp ar bynciau fel arfer gweithgynhyrchu da a datblygu cynnyrch newydd yn darparu datblygiad proffesiynol ehangach ac yn galluogi cwmnïau cysylltiedig i ddatblygu rhwydwaith cymorth.



Prosiectau allweddol eraill

Cydweithio â rhanddeiliaid allweddol

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn cydweithio â llawer o rhanddeiliaid allweddol ar brosiectau sydd o fudd i'r sector cyfan. Mae gan Arloesi Bwyd Cymru gynrychiolwyr ar Fwrdd Diwydiant Bwyd a Diod Cymru, Pwyllgor Cynghori ar Fwyd Cymru yr Asiantaeth Safonau Bwyd, Pwyllgor Bwyd Diogel Cynaliadwy Cymru yr Asiantaeth Safonau Bwyd, Pwyllgor Cangen Cymru y Sefydliad Gwyddor Bwyd a Thechnoleg, a Grŵp Dylunio Offer Hylendid Ewrop. Yn ystod y cyfnod 2023-2024, rydym wedi gweithio gydag ystod eang o sefydliadau partner i ddarparu cymorth i gynhyrchwyr bwyd a diod o Gymru, gan gynnwys Menter a Busnes, yr IGD, Kantar, Category Insight, awdurdodau lleol, a phrosiectau cydweithredol megis Seas of Change gyda Phrifysgol Bangor a Môr Ni Gwynedd.

Ymgysylltu â'r gymuned

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn cymryd rhan weithredol mewn amrywiaeth o brosiectau sydd o fudd i gymunedau lleol a chenedlaethau'r dyfodol. Dros y 12 mis diwethaf, mae Arloesi Bwyd Cymru wedi gweithio gyda FareShare Cymru i gefnogi eu datblygiad newydd i brydau parod i'w bwyta. Mae'r tîm hefyd wedi cefnogi banciau bwyd lleol a phartneriaethau bwyd lleol. Rydym hefyd yn mynd ati i hyrwyddo ein gwasanaethau i sefydliadau dielw lleol, gan gynnwys mentrau cymdeithasol.

Magu'r genhedlaeth nesaf o weithwyr proffesiynol y diwydiant bwyd

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn ymgysylltu ag ysgolion uwchradd a cholegau ledled Cymru i annog pobl ifanc i ddewis gyrfaedd yn y diwydiant bwyd a diod. Mae Arloesi Bwyd Cymru yn partneru â Sgiliau Bwyd a Diod Cymru ac mae ymgysylltu'n digwydd drwy amrywiaeth o weithgareddau. Mae Arloesi Bwyd Cymru yn cynnig ysgol gwyddor bwyd fel cyflwyniad i'r diwydiant, dosbarthiadau meistr cigyddiaeth ar gyfer pobl ifanc 16-19 oed, ymweliadau ag ysgolion neu golegau, a gweithdai cynghori ar yrfaedd.

Mae Arloesi Bwyd Cymru hefyd wedi rhoi cyfleoedd i lysgenhadon myfyrwyr mewn cynadleddau a digwyddiadau allweddol, gan ganiatáu i'r genhedlaeth nesaf o arweinwyr technegol a datblygu cynnyrch ehangu eu rhwydweithiau a chwrdd â gweithwyr proffesiynol y diwydiant.

Cynadleddau diwydiant

Rhan allweddol o waith Arloesi Bwyd Cymru yw darparu mewnwelediad a'r diweddariadau diweddaraf i ddiwydiant bwyd a diod Cymru. Yn ogystal â'r gweithgareddau trosglwyddo gwybodaeth uniongyrchol, mae Arloesi Bwyd Cymru yn cynnull siaradwyr ac arbenigwyr diwydiant ar gyfer Cynhadledd Cymdeithas Diogelu Bwyd y Deyrnas Unedig a Chynhadledd Pobi Cymru.

Clwstwr Prif Weithredwyr ac Arweinwyr Technegol

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn aelod gweithgar o Rwydwaith Clwstwr Bwyd a Diod Cymru. Mae'r Clwstwr Prif Weithredwyr yn dod â Phrif Weithredwyr a Rheolwyr Gyfarwyddwr o fusnesau bwyd a diod dethol yng Nghymru ynghyd, ynghyd â chynrychiolwyr o Lywodraeth Cymru ac Arloesi Bwyd Cymru. Ei nod yw ymgysylltu ag uwch arweinwyr i ysgogi cyfnewid syniadau ac arbenigedd ac annog datblygiad busnes-i-fusnes. Roedd y pynciau ffocws eleni yn cynnwys diweddariadau ar y rhagolygon economaidd, manteision cyfarwyddwyr anweithredol, a chynnal teithiau o amgylch adeiladau gan fusnesau a gymerodd ran.

Mae'r Fforwm Arweinwyr Technegol yn caniatáu i uwch reolwyr technegol sy'n gweithredu mewn busnesau gweithgynhyrchu bwyd ddod at ei gilydd bob chwarter. Mae Arloesi Bwyd Cymru yn hwyluso sgysiau agored ac adeiladol ynghylch yr heriau mwyaf y mae'r arweinwyr technegol yn eu hwynebu.

Cyfeirlyfr bwyd a diod Cymru

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn parhau i reoli a hyrwyddo Cyfeiriadur Bwyd a Diod Cymru, sydd â thros 500 o fusnesau bwyd a diod gweithredol wedi'u rhestru o bob rhan o Gymru. Mae Arloesi Bwyd Cymru yn hyrwyddo'r cyfeiriadur trwy sawl sianel ac mewn arddangosfeydd a digwyddiadau bwyd a diod.



DATBLYGU CYNNYRCH NEWYDD ASTUDIAETH ACHOS

Do Goodly Foods



Sefydlwyd Do Goodly gan ffrindiau Richard Abbey a Scott Davis gyda chenhadaeth i greu bwyddyd planhigion blasus sydd wedi'u cynhyrchu'n foesebol. O fewn blwyddyn i fasnachu, roedd eu dipiau fegan a heb glwten wedi'u rhestru mewn sawl cyfanwerthwr yn y DU ac archfarchnadoedd cenedlaethol ac wedi ennill gwobr Great Taste.

Eleni cawsant eu derbyn ar gynllun sbarduno Tesco, sydd wedi tanio datblygiad ystodau o gynnyrch newydd ac maent wedi dechrau allforio i'r Emiradau Arabaidd Unedig.

Wedi'i leoli yn Sir Gaerfyrddin, mae Do Goodly wedi ymrwmo i gynaliadwyedd drwy leihau gwastraff bwyd a defnyddio pecynnau ailgylchadwy. Mae ethos y cwmni, 'do goodly, be goodly, taste goodly', hefyd yn ymestyn i 10% o'r holl elw sy'n mynd i'r elusen iechyd meddwl Mind.

Cefnogaeth gan Arloesi Bwyd Cymru

I ddechrau, darparwyd cefnogaeth i ailfformiweiddio eu hystod o ddipiau bresennol i uwchraddio, gwella ansawdd a blas, ac ymestyn oes silff. O ganlyniad i ddiddordeb gan fanwerthwyr, ceisiodd Do Goodly arallgyfeirio eu harlwy o gynnyrch a datblygu potiau bwyd.

Cynhaliwyd ymchwil gan dîm Canolfan Bwyd Cymru i edrych ar flasau addas. Arweiniodd hyn at ddatblygu tri chynnyrch 'One Pot Meal' newydd: Mac n Greens, Mushroom Carbonara, a Chip Shop Curry ynghyd â chynnyrch Chip Shop Curry Sauce ychwanegol.

Lansiwyd y potiau pryd a'r saws newydd mewn siopau ledled y wlad ym mis Mai 2024. Yn ogystal â datblygu cynnyrch newydd, roedd cymorth technegol hefyd yn cynnwys dadansoddi oes silff, cyfrifiadau maeth, labelu a datblygu prosesau.

Manteision y gefnogaeth

Galluogodd y cymorth technegol a ddarparwyd trwy Brosiect HELIX dwf busnesau newydd a rhestrau cynnyrch ychwanegol ledled y DU a thrwy gwsmeriaid allforio Do Goodly.

Richard Abbey, Sylfaenydd, Do Goodly Foods:

“Darparodd Canolfan Bwyd Cymru gefnogaeth amhrisiadwy i ni yr holl ffordd drwy'r broses ddatblygu a'n galluogi i wneud rhai cynhyrchion blasu gwych tra hefyd yn sicrhau ein bod yn bodloni ein meini prawf o ran cymwysterau iechyd Gwneud yn Dda. Mae'r ystod newydd hon hefyd wedi agor drysau i nifer o gwsmeriaid newydd rydym wedi bod eisieu gweithio gyda nhw.”



ARALLGYFEIRIO FFERMYDD ASTUDIAETH ACHOS

Charcuterie Môn

O'u fferm yn Ynys Môn, mae'r gŵr a'r wraig Kayleigh a Mark Parry yn gwerthu blychau porc a fagwyd yn yr awyr agored yn uniongyrchol o giât y fferm i'r cwsmer. Gyda'r cynllun blychau yn llwyddiant mawr, mae'r cwpl wedi bod yn edrych ar ffyrdd o ehangu eu busnes presennol a'i wneud yn fwy cynaliadwy. Er mwyn ychwanegu gwerth at eu hamrywiaeth, maent bellach yn mentro gwerthu amrywiaeth o nwyddau charcuterie, gan weithredu o dan yr enw Charcuterie Môn.

Cefnogaeth gan Arloesi Bwyd Cymru

Trwy Brosiect HELIX, ymwelodd y perchennog Mark â'r Ganolfan Technoleg Bwyd i gael profiad ymarferol a thechnegol mewn cynhyrchu salami a chorizo. Derbyniodd Mark hyfforddiant un-i-un pwrpasol a oedd yn cynnwys dewis a pharatoi cig, carcas yn torri i lawr, pecynnu a labelu. Gydag arbenigedd cigyddiaeth y Ganolfan, buont yn treialu gwahanol ryseitiau i bennu'r blasau gorau i'w defnyddio ar gyfer y cynhyrchion terfynol.

Hefyd, fel rhan o'r cynhyrchiad chorizo, cynhaliwyd profion microbiolegol a darparwyd cefnogaeth gyda chynllun HACCP hefyd. Gyda'r gefnogaeth hon, bydd Mark yn gallu ehangu ei ystod bresennol o gynnyrch tra'n lleihau gwastraff bwyd.

Manteision y gefnogaeth

Mark Parry, Charcuterie Môn:

“Roedden ni eisieu lansio amrywiaeth o gynhyrchion charcuterie a fyddai'n galluogi ein busnes i fod yn gynaliadwy. Mae arbenigwr cigyddiaeth y Ganolfan Technoleg Bwyd wedi bod yn eithriadol. Mae eu gwybodaeth am y diwydiant a'u profiad yn y byd go iawn o weithredu eu busnes eu hunain wedi bod yn amlwg drwyddi draw. Mae gweithio gyda nhw o dan Brosiect HELIX wedi rhoi'r hyder i ni ddatblygu ein busnes, gan wybod ein bod yn cydymffurfio â'r ddeddfwriaeth berthnasol a safonau diogelwch bwyd. Heb y cymorth hwn, ni fyddem wedi cael yr hyder i ddechrau cynhyrchu charcuterie gyda chysondeb a chanlyniadau diogel.”

“Bydd y gefnogaeth a gawsom yn ein galluogi i lansio ystod o gynnyrch ac yn ei dro yn ein galluogi i fynd at allfeydd gwerthu yn hyderus, gan wybod bod gennym gynnyrch o safon y gallwn ei atgynhyrchu'n gyson.”



LLEIHAU GWASTRAFF ASTUDIAETH ACHOS



Juvela

Ers dros 25 mlynedd, mae Juvela wedi ymrwymo i grefftio bwydydd arbenigol heb glwten ar gyfer unigolion sydd wedi cael diagnosis o glefyd coeliag. Yn eu becws heb glwten ym Mhont-y-pŵl yn unig, maent yn ymfalchïo yn eu gallu i gynhyrchu torthau a rholiau sy'n dynwared blas ac ansawdd "bara go iawn" traddodiadol yn gywir.

Ym myd cystadleuol datblygu cynnyrch newydd, mae dylunio fformleiddiadau cywir ac effeithiol i'w treialu yn hanfodol ar gyfer llwyddiant. Cydnabu tîm NPD Juvela bwysigrwydd datblygu offeryn a allai symleiddio eu proses datblygu ryseitiai, gan ddod â chyflymder a manwl gywirdeb i dreialon cynnyrch a lleihau gwastraff amser a deunydd crai, a allai effeithio ar linell waelod y cwmni yn y pen draw.

Cefnogaeth gan Arloesi Bwyd Cymru

Bu tîm lleihau gwastraff ZERO2FIVE yn gweithio gyda Juvela i ddatblygu offeryn ryseitiai NPD pwrpasol a fyddai'n galluogi datblygu ryseitiai cywir a safonol, gan sicrhau cysondeb ar draws treialon cynnyrch a chanlyniadau treialon mwy dibynadwy. Yn ogystal, roedd y model yn caniatáu ar gyfer addasiadau ac efelychiadau amser real, gan alluogi ryseitiai i gael eu mireinio'n gyflym yn seiliedig ar ganlyniadau treial, a thrwy hynny leihau'r angen am dreialon ailadroddus a lleihau gwastraff deunyddiau crai. Unwaith y cwblhawyd y gwaith hwn, bu ZERO2FIVE yn gweithio'n agos gyda Juvela i brofi'r offeryn gyda chynhyrchion a senarios amrywiol i sicrhau ei fod yn cael ei gyflawni'n union fel yr oedd ei angen ar dîm NPD.

Manteision y gefnogaeth

Mae offeryn datblygu ryseitiai ZERO2FIVE wedi bod yn allweddol wrth wella effeithiolrwydd a chywirdeb treialon NPD Juvela. Mae hefyd wedi arwain at ostyngiadau sylweddol mewn gwastraffu amser a deunyddiau crai.

Nathan Hodges, Rheolwr Datblygu Cynnyrch Newydd, Juvela:

"Mae gweithio mor agos gyda ZERO2FIVE ar y prosiect hwn wedi bod yn wych. Maent wedi bod mor broffesiynol yn eu hymagwedd, ac mae hyn wedi arwain at rywbeth sy'n gweithio mor dda ac sy'n cyd-fynd yn llwyr â'r hyn yr oeddem am ei gyflawni ar y dechrau. Byddwn yn argymhell gweithio gyda'r tîm lleihau gwastraff yn fawr ac rwy'n edrych ymlaen at weithio gyda nhw eto ar gydweithrediadau yn y dyfodol yn fuan iawn."

