

# Astudiaeth o Ddichonoldeb Crefft Bwyd Cyfoes (2019)

Adroddiad terfynol

i Goleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion



*The means:* i newid lleoedd er gwell

Cysylltu

*The means*, Y Swyddfa

Gymreig Uned 3, 21-25

West End,

Llanelli, Sir Gaerfyrddin SA15 3DN

Ffôn: +44 (0)1554 780170

*The means*, Swyddfa

Llundain 28 Marshalsea

Road, Llundain SE1 1HF

Ffôn: +44 (0)20 7403 4135



# Cynnwys

Crynodeb Gweithredol .....	5
1. Cyflwyniad .....	9
1.1. Y comisiwn .....	9
1.2. Rhesymeg .....	9
2. Y cyd-destun - chwyldro bwyd.....	11
2.1. Tueddiadau yn y diwydiant .....	11
2.2. Cyflogaeth, hyfforddiant a chefnogaeth yn y sector bwyd .....	12
2.3. Diffinio crefft bwyd cyfoes ac arbenigol.....	14
3. Ymgynghoriad â'r sector bwyd a ffermio yn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion .....	15
3.1. Nodi a mapio'r sector .....	15
3.2. Asesu'r galw a nodi cyfleoedd .....	17
3.3. Canfyddiadau a mewnwelediadau allweddol.....	17
3.4. Canlyniadau Arolwg.....	19
Mathau o fusnes .....	19
Am y busnes.....	21
Recriwtio a hyfforddi staff .....	22
Cyrsiau coleg.....	23
Edrych ymlaen at y dyfodol .....	25
4. Crefft Bwyd Cyfoes: Trosolwg astudiaeth achos .....	27
5. Darpariaeth a chyfleusterau hyfforddiant presennol yn y rhanbarth .....	31
Coleg Sir Gâr / Coleg Ceredigion.....	31
Arloesi Bwyd Cymru.....	32
Helix .....	33
Canolfan Bwyd Cymru, Cyngor Sir Ceredigion .....	33
Campws Menter ac Arloesi Aberystwyth .....	33
6. Cyrsiau bwyd arbenigol enghreifftiol yn y DU .....	35
The School of Artisan Food, Nottingham, East Midlands .....	35
Bakery and Patisserie Technology FdSc - Coleg Sheffield, De Swydd Efrog .....	37
Bakery and Patisserie Technology FdSc, Prifysgol Caer (Reaseheath Food Centre), Gogledd Orllewin Lloegr .....	38
7. Crefft Bwyd Cyfoes - glasbrint a chymhwyster arfaethedig .....	39
Trosolwg o'r Cymhwyster ar gyfer cymhwyster Lefel 3 newydd / amgen .....	40
8. Casgliad ac argymhellion .....	41
Atodiad 1: Fformat yr arolwg.....	43
Atodiad 2: Cyswllt ar-lein a thestun cyfryngau cymdeithasol .....	49
Atodiad 3: AB a darpariaeth dysgu lleol yn y rhanbarth.....	51
Atodiad 4: Uned cwrs enghreifftiol.....	55
Atodiad 5: Rhestr o ymgynghoreion a chysylltiadau .....	57

## Tabl o Ffigurau

Ffigur 1. Ymatebion i'r arolwg yn ôl rhanbarth.....	16
Ffigur 2. Ymatebion i'r arolwg yn ôl y math o fusnes .....	16
Ffigur 3. Pa rai o'r canlynol ydych chi'n ystyried sy'n disgrifio eich busnes?.....	19
Ffigur 4. Cynhyrchwyr: Pa rai o'r canlynol ydych chi'n arbenigo ynddynt? .....	19
Ffigur 5. Bwytai: Pa rai o'r canlynol ydych chi'n arbenigo ynddynt? .....	20
Ffigur 6. Oedran .....	20
Ffigur 7. Ers faint ydych chi wedi bod mewn busnes? .....	21
Ffigur 8. Faint o bobl mae eich busnes yn eu cyflogi? .....	21
Ffigur 9. A oes gennych adeilad busnes? .....	21
Ffigur 10. Pa mor aml ydych chi'n cyrchu cynhwysion lleol?.....	22
Ffigur 11. Ydych chi wedi cael trafferth recriwtio staff sydd â'r set sgiliau priodol?.....	22
Ffigur 12. A oes set sgiliau penodol sydd ei angen arnoch chi gan eich staff?.....	23
Ffigur 13. Os ydych chi wedi gweithio gyda cholegau yn y gorffennol, a ydych chi'n teimlo bod cynnwys y cwrs yn berthnasol i'ch anghenion? .....	23
Ffigur 14. Ydych chi'n teimlo bod angen datblygu cwrs i gefnogi sgiliau bwyd crefftus? .....	24
Ffigur 15. A oes gennych chi angen hyfforddiant nad yw'n cael ei ddarparu gan y colegau ar hyn o bryd? Pa elfennau y gellid eu cyflawni yn y gweithle a pha rai mewn darparwr addysg bellach a pham? .....	24
Ffigur 16. A fyddai unedau pwrpasol, modiwlaid yn fwy gwerthfawr i chi na chwrs amser llawn?.....	25
Ffigur 17. Wright's Food Emporium, Llanarthne .....	27
Ffigur 18. Coaltown Coffee Roasters, Rhydaman .....	28
Ffigur 19. Conti's Ice Cream, Llanbedr Pont Steffan .....	28
Ffigur 20. Glebelands Market Garden, Aberteifi .....	29
Ffigur 21. Cyrsiau, darpariaeth hyfforddi a chyfleusterau Coleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion .....	32
Ffigur 22. Meysydd strategol prosiect HELIX .....	33

## Crynodeb Gweithredol

Mae'r diwylliant bwyd yn profi rhywfaint o ddadenni yn y DU. Mae pobl yn cysoni eu profiad o fwyd â gwerthoedd sy'n newid; gan flaenoriaethu ffactorau fel ansawdd, moeseg a tharddiad wrth wneud dewisiadau. Mae'r diddordeb yn lleol ac yn rhyngwladol gyda globaleiddio masnach a theithio yn arwain at fabwysiadu arddulliau a thueddiadau newydd yn gyflym. Mae demograffeg economaidd y rhanbarth yn adlewyrchu hyn, gan ddangos newidiadau sylweddol yn y mathau o fusnesau newydd a thwf, yn enwedig cynnydd mewn masnachau arbenigol a medrus: micro-fragdai a distyllfeydd; craswyr a baristas coffi; gwneuthurwyr bara arbenigol; gwneuthurwyr gwin a gwinllannoedd organig; y diwydiant *charcuterie*; a gwneuthurwyr caws arbenigol.

Mae cyflymder y newid yn ei gwneud yn fwy angenrheidiol byth i fuddsoddi mewn datblygu gweithlu medrus i ddiwallu anghenion cyflogwyr a chefnogi modelau busnes cynaliadwy. Ond, a yw'r seilwaith hyfforddiant a chymorth yn cadw'n wastad â'r newid hwn? Mae'n fater sydd â goblygiadau pellgyrhaeddol i'r economi leol. Mae ymdeimlad ymhlith darparwyr AB yng Nghymru, gan gynnwys y mwyaf yn yr ardal leol - Coleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion - nad oes gan y model presennol ar gyfer addysg arlwyo fawr i'w ddweud am y maes hwn o'r economi fwyd sy'n tyfu'n gyflym. Mae cwricwla yn cael ei deilwra'n gynyddol lai i anghenion y diwydiant gan nad ydynt yn esblygu gyda'r newid yn nhirlun anghenion busnes. Fel y cyfryw, maen nhw'n llai effeithiol fel llwybr at gyflogaeth ac maen nhw'n ddewis llai cymhellol, perthnasol a chyfoes i ddarpar fyfyrwyr.

Mae Coleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion yn cydnabod yr angen i ddatblygu llwybr cymhwyster mwy bywiog a myfyriol. Un sy'n gallu arfogi a chynhyrchu myfyrwyr â'r sgiliau perthnasol, ond sydd hefyd â'r gallu i ymateb i dueddiadau sy'n newid yn gyflym, ac sy'n gallu dylanwadu ar bob agwedd ar y gadwyn fwyd. Felly, mae'r astudiaeth hon yn nodi, yn dadansoddi ac yn sefydlu'r angen a datblygu sgiliau a'r hyfforddiant angenrheidiol i ateb y galw a'r tueddiadau presennol yn y sector.

Mae'r astudiaeth yn nodi'r canlynol: Natur a graddfa'r tueddiadau yn y galw gan ddefnyddwyr; Yr anghenion a'r cyfleoedd o ran sgiliau sy'n deillio o'r tueddiadau hyn; Argymhellion ac amlinellu cynnwys y cwrs ar gyfer datblygiad pellach. Mae Pennod 1 yn crynhoi'r comisiwn a'r rhesymeg.

Un o ddyheadau Llywodraeth Cymru a'i phartneriaid yw 'codi proffil Cymru fel cyrchfan Twristiaeth Bwyd o ansawdd uchel'. Mae'n ceisio gwneud hyn drwy wella ymwybyddiaeth ymwelwyr a'u gallu i gyrchu bwyd a diod o Gymru, annog busnesau lletygarwch i brynu cynnyrch o Gymru, a gwella sgiliau o ran cyrchu a pharatoi bwyd a diod lleol. Fe wnaeth Llywodraeth Cymru osod targed i'r sector blaenoriaeth bwyd a ffermio i gynhyrchu £7biliwn mewn gwerthiant erbyn 2030. Mae wedi gwneud ymdrech i gefnogi'r sector gyda strategaethau fel 'Tuag at Dwf Cynaliadwy: Cynllun Gweithredu ar gyfer y Diwydiant Bwyd a Diod 2014 - 2020'. Er gwaethaf gostyngiad yn 2016-17 ymddengys fod y targed uchelgeisiol hwn yn gyraeddadwy. Fodd bynnag, mae'r rhan fwyaf o unedau busnes bwyd a diod yng Nghymru (86%) yn microfusnesau sy'n cyflogi llai na 10 o bobl. Gall hyfforddiant fod yn ddruod i'r rhain ac yn anodd ei gyrchu. Adroddwyd am hyn gan Brosiect Sgiliau Bwyd a Diod Cymru ym mis Rhagfyr 2014 a'r Cynllun Cyflogaeth a Sgiliau Rhanbarthol 2018. Mewn ymateb ffurfiwyd Sgiliau Bwyd Cymru yn 2018 i ddarparu hyfforddiant technegol a hyfforddiant datblygu staff. Mae Pennod 2 yn ymhelaethu ar y tueddiadau hyn a'u goblygiadau o ran cyflogaeth, sgiliau a hyfforddiant yng Nghymru.

Rhan bwysig o'r astudiaeth hon yw ymgysylltu â'r diwydiant i ddeall eu hanghenion o ran sgiliau a hyfforddi i ateb y galw a diwallu tueddiadau cyfredol. Fodd bynnag, mae natur a gwasgariad daearyddol y sector hwn yn cyflwyno cyfres o heriau. Roedd y broses o fapio busnesau perthnasol yn cynnwys chwilio am eiriau ar-lein gan ddefnyddio diffiniadau y cytunwyd arnynt yn ogystal â chysylltu â rhwydweithiau, grwpiau ac asiantaethau a allai gefnogi'r

broes o nodi a chysylltu â'r rhai hynny yn y diwydiant. Cafodd 'Cyfeiriadur Cynhyrchwyr Bwyd a Diod Cymru' a 'Chyfeiriadur Cyflenwyr Cynhwysion Bwyd a Diod Cymru' Arloesi Bwyd Cymru hefyd eu hadolygu. Drwy'r ymarfer hwn, datblygwyd cronfa ddata o 194 o unigolion a busnesau. Yn ogystal, cysylltwyd â thri rhwydwaith perthnasol a nifer o wyliau bwyd sy'n gweithredu yn yr ardal a gofynnwyd am eu cefnogaeth wrth estyn allan at eu haelodaeth. Roedd hyn yn cyfrif am 50-100 o fusnesau eraill. Arweiniodd hyn at ledaenu diddordeb o'r sector bwyd a ffermio a nodwyd fel y prif chwaraewyr a grwpiau i ymgysylltu â nhw. Ymgysylltwyd hefyd ag asiantaethau a chyrrff rhanbarthol a chenedlaethol gan gynnwys Llywodraeth Cymru, Partneriaeth Dysgu a Sgiliau Ranbarthol De Orllewin a Chanolbarth Cymru, Y Bwrdd Datblygu Amaethyddiaeth a Garddwriaeth ac Undeb Cenedlaethol yr Amaethwyr. Mae Pennod 3 yn disgrifio'r Cynllun Cyfathrebu/Ymgysylltu â Rhanddeiliaid a'r dull a gymerwyd i nodi a mapio'r sector bwyd a ffermio yn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion.

I asesu'r galw a nodi cyfleoedd cafwyd trafodaethau manwl gyda'r sector bwyd a ffermio yn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion ynghyd ag arolwg (gweler Atodiad 1) er mwyn archwilio:

- a) anghenion sgiliau a hyfforddiant sector bwyd a ffermio Sir Gaerfyrddin a Cheredigion
- b) tueddiadau yn y sector
- c) lefel y galw am gwrs crefft bwyd cyfoes.

Cysylltwyd â 194 o unigolion a busnesau yn uniongyrchol dros y ffôn, wyneb yn wyneb ac ar e-bost. Cafodd y cyfranogwyr eu targedu'n weithredol hefyd drwy rwydweithiau / grwpiau sefydledig a chyfryngau cymdeithasol (Facebook, Twitter a gwefannau). Fe wnaeth cyfanswm o 51 o unigolion gymryd rhan mewn arolwg gyda thrafodaethau dilynol ynghylch meysydd penodol o ddiddordeb a thrafodaethau manwl. Mae manylion am chwe chanfyddiad a mewnwelediad allweddol ynghyd â chanlyniadau llawn yr arolwg yn cael eu nodi ym Mhennod 3:

- 1) Gall y mewnbyn cywir gan y sector addysg helpu i atgyfnerthu twf y sector bwyd a diod crefft
- 2) Nid yw cefnogi bwyd a diod crefft yn ymwneud â'r sector crefftau yn unig - mae cadwyni'n ddarparu gwsmeriaid a gall cynhyrchwyr mawr fabwysiadu dulliau crefft
- 3) Mae bwlch sgiliau canfyddedig rhwng darpar weithwyr a'r hyn mae cyflogwyr crefft yn chwilio amdano
- 4) Mae busnesau yn gofyn am gymysgedd o sgiliau bwyd sy'n benodol i gynnyrch ac arbenigedd busnes
- 5) Mae'r sector yn barod i fod yn rhan o ddatblygu a darparu cwrs/cyrsiau a bydd eu cyfraniad yn allweddol i gynhyrchu'r canlyniadau a ddymunir
- 6) Mae busnesau yn awyddus ar gyrsiau modiwlaid ac mae posibilrwydd o archwilio'r defnydd o gyfryngau newydd, megis fideos ar-lein

Gan adlewyrchu ar faint a math y busnesau sy'n nodweddu crefftau arbenigol a medrus cyflwynir trosolwg astudiaeth achos o Grefft Bwd Cyfoes yn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion ym Mhennod 4. Mae pedair astudiaeth achos yn cael eu disgrifio: Wright's Food Emporium, Llanarthne; Coaltown Coffee Roasters, Rhydaman; Conti's Ice Cream, Llanbedr Pont Steffan; a Glebelands Market Garden, Aberteifi. Fe wnaeth pob un o'r rhain gymryd rhan mewn trafodaethau wyneb yn wyneb a thros y ffôn gan roi eu barn ar fylchau ac anghenion sgiliau yn y sector.

Nodwyd nifer o nodweddion a thueddiadau allweddol yn y sectorau bwyd a ffermio lleol ynghyd â'u goblygiadau o ran darparu addysg crefft bwyd cyfoes. Mae hyn wedi bod yn sail i ddull gweithredu a meini prawf ar gyfer nodi enghreifftiau o arfer gorau o ran cyrsiau bwyd arbenigol yn y DU (Penodau 5 a 6). Mae tair ysgol, colegau a phrifysgolion (dim yng Nghymru) wedi cael eu nodi yn y DU, yn cynnwys: The School of Artisan Food / Prifysgol Nottingham Trent; Bakery and Patisserie Technology FdSc, Coleg Sheffield; a Bakery and Patisserie Technology FdSc, Prifysgol Caer (Reaseheath Food Centre). Mae'r meini prawf a ddefnyddir i nodi'r cyrsiau hyn yn canolbwyntio ar ddysgu ymarferol a dysgu theori y tu hwnt i arlwy o lletygarwch Lefel 1 a 2, megis: arbenigol; sgiliau crefft uwch; gwybodaeth fanwl am wyddoniaeth bwyd; astudiaethau cyd-destunol o darddiad, cynhyrchu, paratoi a chadwraeth; a dealltwriaeth o dueddiadau bwyd. Mae cyrsiau a chynnwys amlinellol y cwrs yn cael eu cyferbynnu gyda'r hyn a ddarperir ar hyn o bryd yn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion, fel yr hyn a geir gan AB a darparwyr dysgu lleol yn ogystal â chymorth busnes unigryw penodol i'r sector a gynigir gan bobl fel Canolfan Bwyd Cymru, sydd wedi'i lleoli yn Horeb, Llandysul a Champws Arloesi a Menter Aberystwyth fydd yn gwbl weithredol erbyn mis Awst 2020.

Mae dadansoddi tueddiadau, ymgysylltu â'r diwydiant a nodi enghreifftiau o arfer gorau o ran cyrsiau a ddisgrifir mewn penodau cynharach wedi llywio'r astudiaeth hon ac wedi nodi bylchau mewn darpariaeth addysgol y tu hwnt i'r Lefel 1 a 2 Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod a'r diddordeb ymhlith y sector mewn cymwysterau a

hyfforddiant newydd / amgen sy'n cyfateb i Lefel 3 sy'n gallu mireinio sgiliau sy'n ymwneud â tharddiad, cynhyrchu, paratoi a chadw ar gyfer garddwriaeth, pobi, cynnyrch llaeth, pysgod a bwyd môr, bwtsiera a *charcuterie*, patisserie a phwddinau a diodydd (Pennod 7).

Gallai cwrs/cyrsiau o'r fath fod yn arloesol yng Nghymru; gan addysgu pob agwedd ar gynhyrchu bwyd a diod cyfoes ac arfogi myfyrwyr â sgiliau ymarferol, gallu technegol, a dealltwriaeth gyd-destunol.

Mae cefnogaeth gref i gynllunio cyrsiau ar y cyd â'r diwydiant a'u cyflwyno gan gogyddion proffesiynol ochr yn ochr â chynhyrchwyr ac ymarferwyr arbenigol lleol. Byddai'n werth tynnu'r sector AB a dysgu lleol ynghyd gyda diwydiant lleol i ddatblygu opsiynau ymhellach ac ymgysylltu â'r Cynghorau Sgiliau Sector, Cyrff Dyfarnu a Llywodraeth Cymru. Mae meysydd a awgrymir ar gyfer trafodaeth a datblygiad pellach yn cynnwys:

- Cymhwyster llawn amser wedi'i anelu at y rhai sy'n ceisio mireinio eu sgiliau a symud ymlaen o gymwysterau Lefelau 1 a 2 mewn 'Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod' tra'n datblygu gwerthfawrogiad o fwyd cyfoes, tueddiadau bwyd a gwybodaeth busnes.
- Cyrsiau modiwlaidd wedi'u datblygu ar y cyd â'r diwydiant i ddarparu mynediad i hyfforddiant byrrach ar gyfer maes penodol a all apelio at fusnesau sy'n dymuno hyfforddi eu staff mewn set benodol o sgiliau yn ogystal ag unigolion hunangyflogedig / unigolion sy'n hunan-ariannu.

Mae cyfres o heriau pedagogaid, logistaidd a marchnata wrth ddyfeisio, datblygu a darparu hyfforddiant i weithlu mor amrywiol â'r un sy'n cael ei gynrychioli yn y sector bwyd yng Ngorllewin Cymru. Mae graddau'r anghyfartaledd sy'n bodoli rhwng mentrau, ac atomeiddiad y sector bwyd yn awgrymu y gallai cynnwys hyfforddiant sy'n berthnasol i un pen o'r sbectrwm fod yn amhriodol ar gyfer pen arall y sbectrwm. Mae hwn yn un o'r dadleuon cryfaf dros dull modiwlaidd. Fodd bynnag, mae'n bwysig er mwyn cynnydd unigolion, ac er lles ac iechyd y sector yn ei gyfarwydd, bod gweithwyr yn caffael set graidd o sgiliau generig, trosglwyddadwy, fel sail i'r arbenigeddau maen nhw'n eu meithrin. Bydd rhai "arbenigeddau" mor arbenigol fel y gallent weddu'n well i ddysgu ar y swydd. Bydd gwneud cyrsiau mor berthnasol a hygyrch â phosibl yn cefnogi ymdrechion i ddenu ymgeiswyr a'u noddwyr, ond ni fydd hynny yn do'i hun yn gwneud hyfforddiant yn elfen ganolog o'r strategaeth i drawsnewid y sector a chyflawni'r potensial a nodwyd mewn penodau blaenorol. Mae angen i'r ymgyrch farchnata fynd ymhellach ac mae angen newid sylweddol a fydd yn dod â darparwyr hyfforddiant yn nes o lawer at y diwydiant. Mae'r astudiaeth yn dod i ben ym Mhennod 8 gyda chfres o nodweddion y bydd angen i'r berthynas newydd hon eu harddangos, gan gynnwys rhwydwaith o gyflogwyr yn y sector bwyd yn lleol, darparwyr hyfforddiant a rhanddeiliaid eraill. Canlyniad dymunol fyddai sefydlu perthynas wahanol rhwng craidd o ddarparwyr AB/hyfforddiant lleol a'r sector, un lle mae'r darparwyr hyfforddiant hyn, wedi'u cysylltu'n llawer gwell â'r mentrau gwasgaredig ac yn cael eu hystyried yn bartner o bwys sydd wedi ymrwymo i gydweithio â'r diwydiant.

*The means:* i newid lleoedd er gwell

# 1. Cyflwyniad

## 1.1. Y comisiwn

Comisiynwyd *the means* gan Goleg Sir Gâr gyda chyllid o'r rhaglenni Cynllun Datblygu Gwledig LEADER ar gyfer Sir Gaerfyrddin a Cheredigion i ymgymryd ag astudiaeth ddichonoldeb ar gyfer Crefft Bwyd Cyfoes. Yn sail i'r gwaith hwn mae awydd i ymgysylltu â'r diwydiannau bwyd a ffermio i nodi cymwysterau â ffocws, sy'n arloesol ac yn addas at y diben, ac sy'n seiliedig ar anghenion y sector. Prif ganlyniadau cyflawni'r comisiwn hwn yw:

- Gwerthuso statws presennol y Farchnad
- Ymgynghori â Chyflogwyr, Mentrau, y diwydiant Amaethyddol a diwydiannau cysylltiedig i nodi bylchau sgiliau ac angen arbenigol
- Ymgysylltu ac ymgynghori gyda rhanddeiliaid perthnasol
- Lledaenu canlyniadau canol tymor
- Casgliad ac argymhellion
- Glasbrint arfaethedig y cymhwyster a argymhellir (Lefel 3 neu uwch)
- Nodi'r bylchau hyfforddiant a chynhyrchiant.
- Nodi a datblygu llwybrau dilyniant amlinellol a chyfleoedd cyflogaeth yn y dyfodol

## 1.2. Rhesymeg

Mae'r diwylliant bwyd yn profi rhywfaint o ddadenni yn y DU. Mae gwariant defnyddwyr ar 'brofiad' yn hytrach na nwyddau yn cynyddu ac mae pobl yn cysoni eu profiad o fwyd â gwerthoedd sy'n newid, gan flaenoriaethu ffactorau fel ansawdd, moeseg a tharddiad wrth wneud dewisiadau. Mae'r diddordeb yn lleol ac yn rhyngwladol gyda theithio a globaleiddio masnach yn arwain at fabwysiadu arddulliau a thueddiadau newydd yn gyflym tra bod pryderon amgylcheddol yn golygu bod cogyddion yn chwilio'n gyson am ffyrdd o ddehongli'r tueddiadau hyn gan ddefnyddio cynhwysion lleol o ansawdd uchel. Mae demograffeg economaidd y rhanbarth yn adlewyrchu hyn, gan ddangos newidiadau sylweddol yn y mathau o fusnesau newydd a thwf, yn enwedig cynnydd mewn masnachau arbenigol a medrus: micro-fragdai a distyllfeydd; craswyr a baristas coffi; gwneuthurwyr bara arbenigol; gwneuthurwyr gwin a gwinllannoedd organig; y diwydiant *charcuterie*; a gwneuthurwyr caws arbenigol.

A yw'r seilwaith hyfforddiant a chymorth yn cadw'n wastad â'r newid hwn? Mae'n fater sydd â goblygiadau pellgyrhaeddol i'r economi leol. Mae bwyd a ffermio eisoes yn sector â blaenoriaeth i Lywodraeth Cymru gyda'r nifer fwyaf o unedau lleol, a rhagwelir mai yn y gwasanaethau bwyd a diod y gwelir y cynnydd mwyaf mewn cyflogaeth mewn unrhyw sector heblaw iechyd.<sup>1</sup> Mae diffyg prentisiaid yn ymgymryd â phrentisiaethau Cuisine Crefftus yn y rhanbarth yn enwedig ar y lefelau uwch, gan gynnwys lefel 3.<sup>2</sup> Mae effaith bosibl Brexit i'w hystyried hefyd, gan y bu dibyniaeth ar lafur mudol o fewn y sector. Ac eto mae ymdeimlad ymhlith darparwyr AB yng Nghymru, gan gynnwys Coleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion, nad oes gan y model presennol ar gyfer addysg arlwygo fawr i'w ddweud am y maes hwn o'r economi fwyd sy'n tyfu'n gyflym. Mae hyn yn arbennig o amlwg yn rhanbarth De Cymru lle cafwyd cryn dipyn o dwf drwy fusnesau bach a chanolig a microfusnesau sy'n arbenigo mewn bwydydd arbenigol, cynhyrchu a gweithgynhyrchu. Mae cwricwla yn cael ei deilwra'n llai i anghenion y diwydiant gan nad ydynt yn esblygu gyda'r newid yn nhirlun anghenion busnes; gan ganolbwyntio ar sgiliau coginio a gwasanaeth sy'n cael eu defnyddio ar lwybrau traddodiadol ond

<sup>1</sup> Adolygiad o'r Farchnad Lafur a'r Cwricwlwm CCC (Gorffennaf 2014)

<sup>2</sup> Cynllunio Strategol Rhanbarthol: Tîm Cyflawni RLP Lleol: Asesiad o Alw a Chyflenwad (2017)



nid yn y meysydd twf arbenigol. O ganlyniad, mae'r cyrsiau hyn yn llai effeithiol fel llwybr at gyflogaeth ac maen nhw'n ddewis llai cymhellol, perthnasol a chyfoes i ddarpar fyfyrwyr.

Mae hyn yn amlygu'r angen i ddatblygu llwybr cymhwyster mwy bywiog a myfyriol. Un sy'n gallu arfogi a chynhyrchu myfyrwyr â'r sgiliau perthnasol, ond sydd hefyd â'r gallu i ymateb i dueddiadau sy'n newid yn gyflym, ac sy'n gallu dylanwadu ar bob agwedd ar y gadwyn fwyd o amaethyddiaeth, gweithgynhyrchu bwyd, twristiaeth a lletygarwch. Mae cyflymder y newid yn ei gwneud yn fwy angenrheidiol byth i fuddsoddi mewn datblygu gweithlu medrus i ddiwallu anghenion cyflogwyr a chefnogi modelau busnes cynaliadwy.

Mae Bwyd a Ffermio yn un o'r grwpiau clwstwr diwydiannol a nodwyd yn y Cynllun Cyflogaeth a Sgiliau Rhanbarthol a gyhoeddwyd ym mis Gorffennaf 2017. Disgrifir ei dasg fel:

- 1) Creu hyfforddiant sy'n addas i'r diben gydag elfennau pwrpasol i ddiwallu anghenion cyflogwyr a'r diwydiant cyfan. Mae hyn yn cynnwys hyfforddiant parhaus sy'n helpu i gadw staff, sy'n broblem fawr ar hyn o bryd.
- 2) Mae angen i'r canfyddiad o'r sector newid ymhlith dysgwyr a rhieni. Mae angen mwy o ymgysylltu ag ysgolion er mwyn sicrhau bod y sector yn cael ei bortreadu fel un sy'n llawn posibiliadau a chyfleoedd. Byddai hyn yn denu pobl ifanc i'r sector ac yn helpu i leddfu pwysau gweithlu sy'n heneiddio.

Mae themâu Strategaeth Datblygu Lleol Sir Gaerfyrddin a Cheredigion yn cydnabod hyn. Mae thema dau yn Strategaeth Datblygu Lleol Sir Gaerfyrddin yn ymwneud â hwyluso datblygiad cyn-fasnachol; partneriaethau busnes a chadwyni cyflenwi byr ac mae'n siarad am:

*Sicrhau bod anghenion cyflogwyr yn cyd-fynd â'r ddarpariaeth addysg ac yn ei llywio.*

O safbwynt Strategaeth Datblygu Lleol Ceredigion, mae'n cyd-fynd â thema dau, a'r blaenoriaethau canlynol:

- I wella sgiliau gweithlu cyflogaeth Ceredigion.
- I wella mynediad gan fusnesau ac entrepreneuriaid i'r sector Addysg Uwch a'r sector ymchwil a datblygu i gefnogi cyfleoedd newydd ac arloesol.

Fel sy'n bosibl mewn meysydd eraill o fywyd cyhoeddus, mae angen cydweithio'n agosach â'r sector preifat a gwerthfawrogiad dyfnach o'r modd y mae'n esblygu mewn amgylchedd masnachol sy'n fwy cystadleuol drwy'r amser.

## 2. Y cyd-destun - chwyldro bwyd

### 2.1. Tueddiadau yn y diwydiant

Mae llawer o resymau pam y dylid buddsoddi amser ac ymdrech i gynyddu faint o fwyd sy'n cael ei gynhyrchu a'i weithgynhyrchu yng Ngorllewin Cymru. Mae cyfleoedd ar gyfer:

- creu cyflogaeth, caffael sgiliau, twf busnes a chadw,
- datblygu arbenigedd ac ar gyfer codi GYC,
- hybu twristiaeth,
- cefnogi ffyrdd o fyw mwy cynaliadwy a gwarchod yr amgylchedd.

Mae bygythiadau hefyd i ymgodymu â nhw ynghylch diogelwch bwyd, cyflenwad a newid yn yr hinsawdd a ddylai beri i ni ailystyried p'un ai'r ffyrdd presennol yw'r ffyrdd sy'n ein gwasanaethu orau. Yn frawychus, dim ond 30 o gwmnïau sy'n delio gyda 30% o'r fasnach fyd-eang gyfan mewn bwyd<sup>3</sup>. Mae 38% o fwyd Prydain yn cael ei fewnforio, ac roedd cyfanswm cyfanredol cludiant bwyd Prydain yn 30 biliwn cilomedr cerbyd yn 2002. Yn ôl ymchwil a gynhaliwyd gan CPRE, mae 34% o siopwyr yn ystyried lleihau milltiroedd bwyd fel rheswm allweddol i brynu'n lleol<sup>4</sup>. Yn yr un astudiaeth, amcangyfrifir hefyd fod gwerthu bwyd lleol yn cefnogi 61,000 o swyddi ledled Lloegr. Mae gwledydd, rhanbarthau, dinasoedd a threfi yn aml yn cael eu diffinio yn ôl eu bwyd. Gall cynnyrch bwyd gwerthfawr greu proffil a gwella enw da. Ar hyn o bryd mae gan Gymru 15 o enwau bwyd gwarchoddedig<sup>5</sup>. Mae ymwelwyr yn gwario 25% o'u cyllideb ar gyfartaledd ar fwyd. Er enghraifft, yn 2013, gwnaed 89 miliwn o ymweliadau dydd twristiaeth gan drigolion y DU i Gymru, gan wario £3,061 miliwn. Gwariwyd 40 y cant o hwn (£1,219 miliwn) ar fwyta allan. Felly mae digon o gymhellion i adolygu gweithrediadau'r sector bwyd a ffermio.

Mae ymchwil sy'n cynnwys cyfweiliadau ansoddol yn amlygu manteision posibl twristiaeth bwyd; gall hyrwyddo cynhyrchion arbenigol a chynhyrchion lleol ddarparu llwybr cefnogi arall i amaethyddiaeth.

*Gall hyrwyddo cynnyrch bwyd o ansawdd a gynhyrchir yn lleol hefyd ddenu diddordeb y twristiaid mewn profiadau sy'n ailgynnu pleserau a blasau gastronomiegol sy'n mynd ar goll neu sy'n cael eu gwanhau drwy gynhyrchu dwys, tranc cynhwysion tymhorol a diffyg bwyd gyda blas 'hen ffasiwn' neu 'ddilys' canfyddedig. Mae'r rhain yn cael eu hystyried fel 'cynhyrchion' y gall Cymru yn sicr eu 'hecsbloetio' yn y farchnad fwyd. Felly, mae'r defnydd o gynhyrchion bwyd i hyrwyddo cyrchfannau twristiaid yn cael ei ystyried mewn golau cadarnhaol i raddau helaeth, er bod tystiolaeth gadarn o fanteision diriaethol rhoi mentrau polisi o'r fath ar waith yn brin. Heb dystiolaeth o'r fath mae'r nifer sy'n manteisio ar fentrau o'r fath a'r gefnogaeth iddynt wedi bod yn gyfyngedig..... Mae cyrchu'n lleol wedi dod yn fater hollbwysig o ran cynnal cynhyrchion twristiaeth bwyd o safon. Mae'r berthynas rhwng cynhyrchwyr bwyd a'r diwydiant lletygarwch yn parhau i fod yn anffurfiol i raddau helaeth, yn aml wedi'i strwythuro'n wael a'i ddiffinio'n sâl. O ganlyniad, mae'r diwydiant lletygarwch, yn enwedig ym mhen uchaf y farchnad, yn tueddu i sefydlu rhwydweithiau lleol sy'n dibynnu ar gysylltiadau personol i gaffael a chynnal y cyflenwad o gynhyrchion bwyd o safon. **Fodd bynnag, gall y trefniadau hyn gymryd amser, maen nhw'n aml yn annibynadwy ac yn destun newidiadau neu ddiddymiad munud olaf.** Yn y pen draw, gall hyn effeithio ar y cyflenwad o gynhyrchion bwyd o safon.<sup>6</sup>*

<sup>3</sup> Hungry City: How Food Shapes Our Lives: Carolyn Steel

<sup>4</sup> From field to fork: The value of England's local food webs CPRE

<sup>5</sup> Dyfodol ein Diwydiant Bwyd a Diod (ymarfer ymgynghori 2018-19), Tîm Polisi Bwyd a Diod, Llywodraeth Cymru

<sup>6</sup> A Taste of Wales – Blas Ar Gymru': institutional malaise in promoting Welsh food tourism products, Andrew Jones and Ian Jenkins

Mae cyhoeddi'r Cynllun Gweithredu Twristiaeth Bwyd (2015-2020) yn hyrwyddo uchelgais i sicrhau bod twristiaeth bwyd yn cael ei hintegreiddio i holl weithgareddau Croeso Cymru erbyn 2020 ac i 'godi proffil Cymru fel cyrchfan Twristiaeth Bwyd o safon uchel'. Mae'n ceisio gwneud hyn drwy wella ymwybyddiaeth ymwelwyr a'u gallu i gyrchu bwyd a diod o Gymru, drwy annog busnesau lletygarwch i brynu cynnyrch o Gymru, a thrwy wella sgiliau o ran gyrchu a pharatoi bwyd a diod lleol.

Yn y DU mae'r gwariant cyfartalog ar bryd o fwyd allan wedi tyfu ar gyflymder cyflymach na chwyddiant. Yng Nghymru, mae'n £31 fesul cartref ar gyfartaledd bob wythnos.<sup>7</sup> Mae'r gyfradd twf yn anwastad, serch hynny. Fel mewn sectorau defnyddwyr eraill mae canol y farchnad mewn bwydydd parod yn cael ei gwasgu. Mae'r cadwyni canol y farchnad sy'n profi toriadau yn cynnwys enwau cyfarwydd megis Carluccio's, Jamie Oliver, ac Ask. Mae'r cynnig gwerth a nodweddir gan fwyd stryd lle mae'r amgylchoedd wedi'u tocio ond mae'r bwyd ei hun yn ceisio cyflawni ansawdd, gwreiddioldeb ac arloesedd yn parhau i dyfu. Mae'r cynnig codi a mynd yn cymryd mwy a mwy o ofod. Mae nifer y bariau coffi'n cynyddu, gan gymryd lle tafarndai sy'n cau ar gyfradd lai ond trychinebus serch hynny o 2 y diwrnod.

Tarfu a newid hefyd yw'r hwyliu amlwg ym maes manwerthu bwyd. Mae Aldi a Lidl yn cipio cyfran mwy a mwy o'r farchnad gan Tesco a'i gyfoedion, tra bod y cyhoeddusrwydd diweddar ynghylch ymgais i uno Sainsbury's ac ASDA yn adlewyrchu nerfusrwydd o ran cystadleuaeth yn y dyfodol gan aflonyddwyr ar-lein posibl fel Amazon. Mae adroddiad Kantar World yn nodi bod twf Y 4 Mawr a Waitrose yn syrthio ar ei hôl hi o'u cymharu â'r farchnad gyfan, sy'n cael ei wthio gan berfformiad cryf y Disgowntwyr, Iceland a M&S. Mae'r un adroddiad yn canfod bod marchnad groser Cymru yn tyfu'n uwch na'r DU yn gyffredinol ac mae'n gweld lefelau uwch o chwyddiant prisiau yn ogystal â siopwyr yn prynu'n amlach.<sup>8</sup>

## 2.2. Cyflogaeth, hyfforddiant a chefnogaeth yn y sector bwyd

Mae recriwtio, cadw a sgiliau yn y sector bwyd yn bryder a rhagwelir y byddant yn dod yn fwy anodd. Amcangyfrifodd People 1<sup>st</sup> (rhan o Ymddiriedolaeth Datblygu'r Gweithlu) y bydd angen 11,000 o gogyddion newydd ledled y DU yn y diwydiant bwyd a lletygarwch erbyn 2020. Ar ben hynny, bydd angen recriwtio 1.3 miliwn o weithwyr erbyn 2024. Bydd 975,000 yn cymryd lle staff. Y gwahaniaeth rhwng y ddau ffigur, 325,000, yw'r twf disgwylidig mewn busnes rhwng nawr a hynny.

Yn 2014 cyhoeddodd Llywodraeth Cymru gynllun strategol ar gyfer y diwydiant bwyd a diod, *Tuag ar Dwf Cynaliadwy: Cynllun Gweithredu ar gyfer y Diwydiant Bwyd a Diod 2014 - 2020*. Roedd hwn yn disodli'r strategaeth *Bwyd i Gymru, Bwyd o Gymru 2010 - 2020*, a ystyriwyd nad oedd bellach yn addas i'r diben yn 2013.

Fe wnaeth Llywodraeth Cymru osod targed i'r sector bwyd a ffermio i gynhyrchu £7biliwn mewn gwerthiant erbyn 2030. Mae wedi cael ei amcangyfrif bod angen recriwtio 50,000 o weithwyr newydd i mewn i'r diwydiant bwyd a diod erbyn 2022 er mwyn cyfateb y targedau twf hyn. Yn 2015 roedd yn cyflogi mwy na 240,000 o bobl (yn ei anterth gyda sbigyn mewn cyflogaeth amaethyddol), gan gynhyrchu trosiant o £6.8 biliwn. Roedd £264 miliwn o hwn yn allforion. Roedd y sector wedi cyflawni £6.9 biliwn erbyn 2016, ond gwelwyd gostyngiad i £6.5 biliwn yn 2017. Roedd targed hefyd i gynyddu Gwerth Ychwanegol Crynswth y sector bwyd a ffermio o 10%, i £1.4 biliwn yn flynyddol erbyn 2020. Roedd allforion bwyd ac anifeiliaid byw werth £498 miliwn yn 2017, gyda bron i hanner hynny yn gynhyrchion cig a llaeth<sup>9</sup>.

Erbyn 2018, roedd y sector yn cyflogi 217,000 o bobl, gan greu trosiant o £6.8 biliwn a £583m o allforion. Gellir priodoli'r dirywiad mewn cyflogaeth i ostyngiadau serth yn 2016-2017 ar gyfer cyfanwerthu, manwerthu, amaethyddiaeth ac arlwygo yn rhannol. Mae hyn yn adlewyrchu newidiadau yn y diwydiant sydd yn profi gostyngiadau mewn cyflogaeth

<sup>7</sup> Bwyd a Diod Cymru mewn Niferoedd, ymchwil Arfarniad Economaidd 2018, Busnes Cymru

<sup>8</sup> Adroddiad Kantar Worldpanel 2018

<sup>9</sup> Yn deillio o State of Wales ar-lein <https://stateofwales.com/2018/10/the-welsh-economy-v-industry/>

mewn amaethyddiaeth a manwerthu bwyd a chynnydd yn y sector arlwyyo. Mae'r diwydiant bwyd a diod yng Nghymru yn cyfrif am 16% o gyflogaeth, 22% o gyfanswm yr unedau busnes a 15% o droiant yr economi busnes nad yw'n ariannol. Mae'r rhan fwyaf o unedau busnes bwyd a diod yng Nghymru (86%) yn fusnesau micro ac yn cyflogi llai na 10 o bobl.<sup>10</sup>

Adroddodd y Prosiect Sgiliau Bwyd a Diod Cymru ym mis Rhagfyr 2014 fod gan 40% o fusnesau bwyd fylchau o ran sgiliau technegol yn eu gweithlu, ac fe wnaethant nodi anghenion hyfforddi ar gyfer 15,000 o bobl y flwyddyn drwy gydol 2015 – 2022. Gwnaeth 10 o argymhellion i fynd i'r afael â bylchau sgiliau a materion ehangach yn y sector. Mae'r anghenion hyfforddi mwyaf yn gorwedd ar ben di-grefft y sbectrwm llafurlu. Mae rhywfaint o'r prinder sgiliau oherwydd diffyg diddordeb mewn gyrfaeod yn y diwydiant. Mae hyn yn arwain at ddatgysylltu gan fod gan gyrsiau prifysgol a choleg perthnasol lleoedd heb eu llenwi, tra bod y galw am raddedigion â chymwysterau perthnasol yn uchel.

Mae parodrwydd i weithio yn dal i fod yn broblem yn y sector gyda 51% o ymatebwyr yn nodi nad oedd newydd-ddyfodiaid yn barod ar gyfer gwaith, neu fod eu parodrwydd ar gyfer gwaith yn amrywio ymhlith recriwtiaid newydd. Y rhesymau mwyaf cyffredin oedd nad oedd gan newydd-ddyfodiaid y sgiliau roedd cyflogwyr yn chwilio amdanynt, y profiad gwaith sydd ei angen ac mae dechreuwyr yn tueddu i fod ag agweddau gwael a diffyg cymhelliant. Atgyfnerthwyd hyn gan drafodaeth yn y grŵp clwstwr a oedd yn amlygu pryderon ynghylch dealltwriaeth o'r rolau sy'n ofynnol yn y prosesu bwyd a gweithgynhyrchu.<sup>11</sup>

Nodwyd hefyd yn 2014 fod hyfforddiant yn gallu bod yn ddrud i lawer o fentrau bach a chanolig, a gall busnesau ei chael hi'n anodd dod o hyd i hyfforddiant priodol ar gyfer eu staff. Roedd y camau gweithredu a argymhellwyd yn cynnwys mapio darparwyr hyfforddiant ledled Cymru, a datblygu dulliau hyfforddi newydd sy'n briodol i'r amgylchiadau a wynebir gan fusnesau bach.

Mae'r Cynllun Cyflogaeth a Sgiliau Rhanbarthol 2018 yn adrodd bod:

*Cyfanswm o 56% o fusnesau yn y sector yn datgan eu bod yn profi rhwystrau i hyfforddiant gyda'r rhesymau mwyaf cyffredin yn cynnwys;*

- *methu sbario amser staff,*
- *diffyg cyllid ar gyfer hyfforddiant a*
- *diffyg hyfforddiant/cymwysterau priodol yn y meysydd pwnc rydyn ni eu hangen.*

Mae'r adroddiad yn argymhell blaenoriaethu ymdrechion i sicrhau

*priodoldeb y cymwysterau yn y sector, gan gynnwys fframweithiau prentisiaethau, fel eu bod yn addas i'r diben o ran y cynnwys a'r dulliau darparu.<sup>12</sup>*

Ym mis Chwefror 2018 cyhoeddwyd pecyn ariannu gwerth £3 miliwn gan Ysgrifennydd y Cabinet dros Ynni, Cynllunio a Materion Gwledig Lesley Griffiths. Mae 'Sgiliau Bwyd Cymru', sy'n cael ei redeg gan Lantra, yn darparu technegol a hyfforddiant datblygu staff ar gyfer cwmnïau bwyd a diod yng Nghymru hyd at 2023. Mae'r rhaglen yn cynnwys hyfforddiant achrededig a hyfforddiant nad yw'n achrededig ynghyd â chefnogaeth bwrpasol i gwmnïau yn fewnol. Disgwylir i'r rhaglen gefnogi 650 o fusnesau yn ystod ei thair blynedd gyntaf.

Ym mis Ebrill 2019, cyhoeddodd Sgiliau Bwyd Cymru restr o ddarparwyr hyfforddiant a fydd yn gyfrifol am ddarparu, gan nodi bod "angen parhaus am hyfforddiant pwrpasol i alluogi'r sector bwyd a diod i ffynnu mewn amgylchedd cystadleuol." Mae nifer ohonynt yn y rhanbarth lleol gan gynnwys Coleg Sir Gâr, Dysgu Bro Ceredigion (Addysg Oedolion yn y Gymuned) a Chanolfan Bwyd Cymru.

<sup>10</sup> Arfarniad Economaidd o'r sector Bwyd a Diod yng Nghymru – Diweddariad 2018 (Ionawr 2019).

<sup>11</sup> Cynllun cyflogaeth a sgiliau rhanbarthol 2018

<sup>12</sup> Cynllun cyflogaeth a sgiliau rhanbarthol 2018

## 2.3. Diffinio crefft bwyd cyfoes ac arbenigol

Nid oes diffiniad cyfreithiol ar gyfer bwydydd arbenigol neu gyfoes. Er enghraifft cyfeirir weithiau at fwyd cyfoes fel bwyd modern, coginio *nouvelle*, ymasiad ac ati. Wrth i'r tueddiad am fwyd arbenigol dyfu, mae cynhyrchwyr a manwerthwyr wedi cael eu temptio i gymhwyso'r amodau i unrhyw nifer o gynhyrchion. Er gwaethaf hyn, derbynnir yn gyffredinol bod y termau yn adlewyrchu pwyslais ar ansawdd cynnyrch a chynhyrchu. At ddibenion yr astudiaeth hon, rydym yn cyfeirio at:

- **Arbenigol, a chrefftwyr arbenigol** fel person neu gwmni sy'n fedrus mewn cynhyrchu, paratoi a chadw cynhyrchion o ansawdd uchel a/neu unigryw mewn meintiau bach, fel arfer â llaw neu drwy ddefnyddio dulliau traddodiadol. Mae hyn fel arfer yn cynnwys yr ethos 'ffferm i'r fforc' o ran cynnyrch lleol. Mae mathau o fwyd yn cynnwys cawsiau, bara a nwyddau wedi'u pobi, *charcuterie* a bwydydd eraill sy'n cynnwys cadwraeth neu eplu, olewau, finegrau a diodydd.
- Mae arferion **bwyd cyfoes** yn canolbwyntio ar ansawdd cynhwysion, ffresni, blas, y dull a'r amodau y cafodd y cynhwysyn ei dyfu/ei fagu a'i gynaeafu a'r sgil a ddefnyddir er mwyn paratoi eitemau. Mae ychydig o gynnyrch o ansawdd uchel yn cael eu paratoi gyda chynhwysion yn cael eu hychwanegu i bwysleisio yn hytrach na chuddio eu blas.

## 3. Ymgynghoriad â'r sector bwyd a ffermio yn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion

### 3.1. Nodi a mapio'r sector

Mae natur a gwasgariad daearyddol y sector hwn yn cyflwyno cyfres o heriau o ran ymgysylltu â hwy. Ar ddechrau'r comisiwn datblygwyd Cynllun Cyfathrebu/Ymgysylltu â Rhanddeiliaid ar y cyd â Choleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion i lywio gweithgareddau a llywio datblygiad y broses ymgynghori. Yr amcanion oedd nodi'r rhanddeiliaid allweddol sy'n gweithredu yn y diwydiant bwyd a ffermio a deall eu hanghenion sgiliau a hyfforddiant i ateb y galw a'r tueddiadau cyfredol yn y sector. Nod y dull oedd:-

- meithrin gwell dealltwriaeth o'r cyd-destun ar gyfer unrhyw ymyriadau hyfforddi a gododd, a
- anghenion yr unigolion a'r grwpiau hynny a fyddai â diddordeb, a
- cytuno ar a gweithredu egwyddorion allweddol ar gyfer y prosiect a'r broses ymgysylltu a fyddai'n creu sylfeini cadarn ar gyfer adeiladu ymgysylltiad yn y dyfodol.

Fe wnaeth y Cynllun Cyfathrebu/Ymgysylltu â Rhanddeiliaid ddiffinio nifer o negeseuon allweddol ynghylch y canlyniadau ymchwil a ddymunir a sut a gyda phwy yr oedd yn bwysig ymgysylltu. Roedd hyn yn sail i'r dull o nodi a hysbysu grwpiau, cwmnïau neu unigolion sy'n cymryd rhan mewn amrywiaeth o wahanol weithgareddau. Cytunwyd mai'r ffordd orau o godi ymwybyddiaeth o'r prosiect ac annog ymatebion oedd drwy gyswllt uniongyrchol a defnyddio sianeli cyfryngau cymdeithasol. Mae Atodiad 2 'Cyswllt ar-lein a thestun cyfryngau cymdeithasol' yn dangos y dull a fabwysiadwyd.

Yn gyntaf, cafodd y sector a'r is-sectorau priodol ar gyfer y diwydiant eu nodi gan ddefnyddio Dosbarthiad Diwydiannol Safonol presennol y DU (SIC), sy'n dosbarthu sefydliadau busnes ac unedau ystadegol eraill yn ôl y math o weithgarwch economaidd maen nhw'n ymwneud â nhw. Mae SIC y DU 2007 yn dosbarthu'r sector fel:

- Amaethyddiaeth, coedwigaeth a physgota
- Gweithgareddau llety a gwasanaethau bwyd
- Gweithgynhyrchu - cynhyrchion bwyd, diodydd, cynnyrch tybaco

Yna nodwyd y diffiniadau ar gyfer yr ystod lawn o fathau o fusnes ar draws y sector bwyd a ffermio, gan gyfeirio at y rhai a ddefnyddir yn nodweddiadol o fewn y diwydiant a hierarchaeth adran, isadran, grŵp, dosbarth, ac is-ddosbarth yr SIC. Mae'r mathau hyn o fusnes yn cynnwys cynhyrchwyr, gwneuthurwyr/proseswyr, perchnogion bwytai, gwestywyr a thafarnwyr.

Nesaf, defnyddiwyd y diffiniadau hyn ynghyd â dosbarthiadau SIC i gynnal ymarfer mapio o fusnesau yn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion. Roedd y broses o fapio busnesau yn cynnwys chwilio am eiriau ar-lein gan ddefnyddio diffiniadau yn seiliedig ar ddewisiadau prosiect cleient, yn ogystal â chysylltu â rhwydweithiau, grwpiau ac asiantaethau a allai gefnogi'r broses o nodi a chysylltu â'r rhai hynny yn y diwydiant. Cafodd 'Cyfeiriadur Cynhyrchwyr Bwyd a Diod Cymru' a 'Chyfeiriadur Cyflenwyr Cynhwysion Bwyd a Diod Cymru' Arloesi Bwyd Cymru hefyd eu hadolygu. Drwy'r ymarfer hwn, datblygwyd cronfa ddata o **194** o unigolion a busnesau. Yn ogystal, cysylltwyd â thri rhwydwaith perthnasol a nifer o wyliau bwyd sy'n gweithredu yn yr ardal a gofynnwyd am eu cefnogaeth wrth estyn allan at eu haelodaeth - gan roi gwybod i fusnesau am yr astudiaeth a'r arolwg. Roedd hyn yn cyfrif am **50-100** o fusnesau eraill. Arweiniodd hyn at ledaenu diddordeb o'r sector bwyd a ffermio a nodwyd fel y prif chwaraewyr a grwpiau i ymgysylltu â nhw.

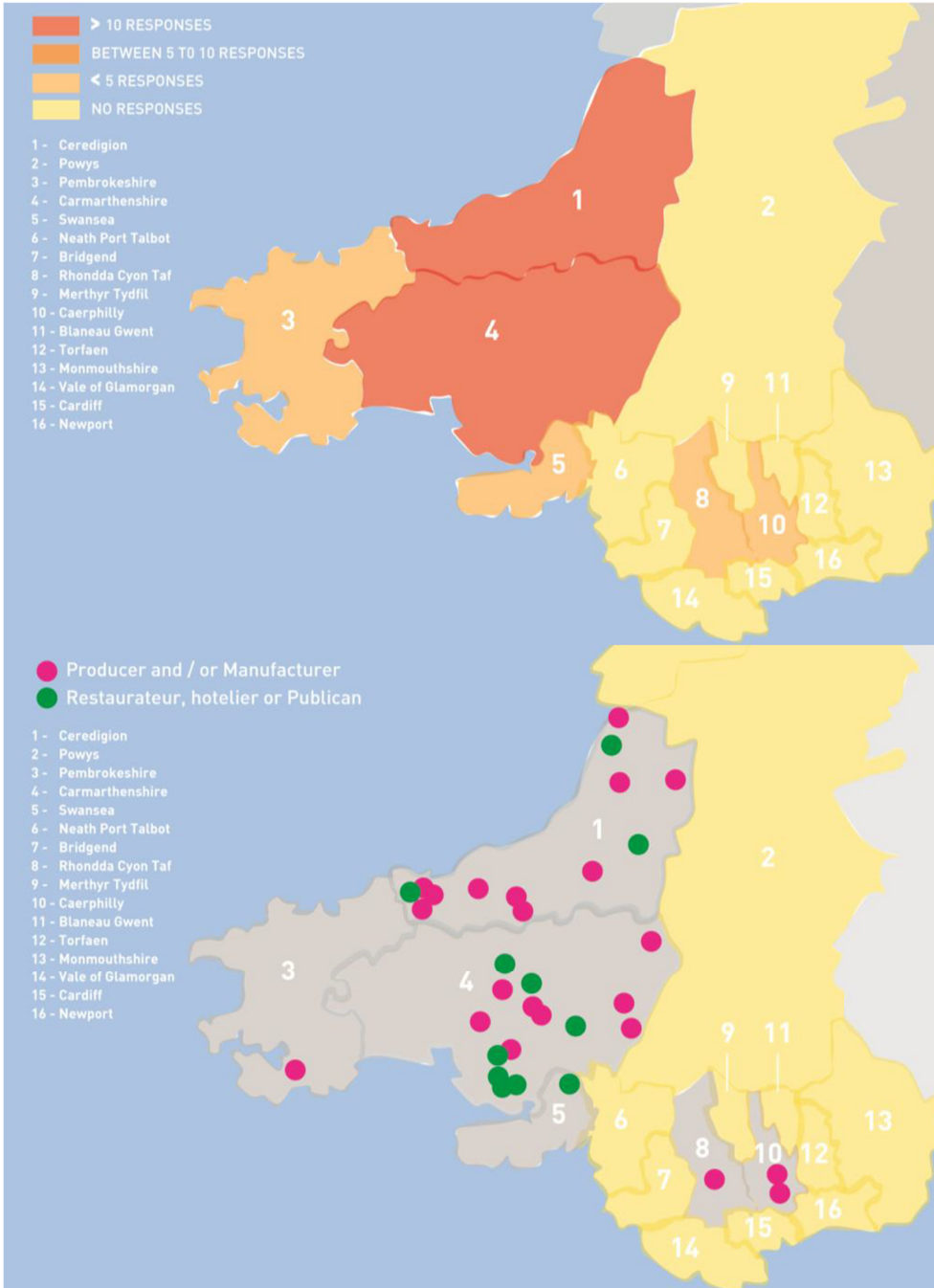
Defnyddiwyd nifer o dechnegau codi ymwybyddiaeth i nodi ac ymgysylltu â'r rhai sydd â diddordeb yn y prosiect a'i ganlyniadau ac sy'n barod i gymryd rhan ynddo, ac i gael rhagor o wybodaeth am ofynion cymorth hyfforddiant posibl.

Mae 'map rhanddeiliaid' gweledol (gweler ffigurau 1 a 2) yn dangos lle mae'r ymatebwyr wedi'u lleoli (ar gyfer y rhai a oedd yn hapus i ddarparu lleoliadau) a lefel yr ymgysylltu ar draws y ddwy sir. Mae rhestr o ymgynghoreion



(ac eithrio ymatebwyr yr arolwg, mae rhestr o'r rhain wedi'i rhannu'n uniongyrchol gyda'r cleient) wedi'i chynnwys yn Atodiad 5.

Er bod yr astudiaeth hon yn canolbwyntio'n bennaf ar fusnesau sy'n gweithredu o fewn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion, mae ymatebion gan rai busnesau sydd wedi'u lleoli y tu allan i'r ardal ond y gwyddys eu bod yn masnachu yn yr ardal e.e. mewn gwyliau bwyd wedi'u cynnwys hefyd.



Ffigur 1. Ymatebion i'r arolwg yn ôl rhanbarth

Ffigur 2. Ymatebion i'r arolwg yn ôl y math o fusnes

## 3.2. Asesu'r galw a nodi cyfleoedd

Cysylltwyd â 194 o unigolion a busnesau yn uniongyrchol dros y ffôn, wyneb yn wyneb ac ar e-bost. Cafodd y cyfranogwyr eu targedu'n weithredol hefyd drwy rwydweithiau / grwpiau sefydledig a chyfryngau cymdeithasol (Facebook, Twitter a gwefannau). Cymerodd cyfanswm o 51 o unigolion ran mewn arolwg manwl (gweler Atodiad 1) gyda thrafodaethau dilynol ynghylch meysydd penodol o ddiddordeb ynghyd â thrafodaethau manwl gyda busnesau a argymhellwyd gan y cleient, asiantaethau ac eraill. Amcanion yr arolwg oedd archwilio:

- a) anghenion sgiliau a hyfforddiant sector bwyd a ffermio Sir Gaerfyrddin a Cheredigion
- b) tueddiadau yn y sector
- c) lefel y galw am gwrs crefft bwyd cyfoes.

Gofynnodd yr arolwg am farn y rhai sy'n gweithredu o fewn y diwydiant bwyd a ffermio. Oherwydd cyllid y prosiect, roedd hyn wedi'i anelu'n bennaf at y rhai yn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion.

Yn gysylltiedig â hyn, bu nifer o gwmnïau'n ymwneud â thrafodaethau wyneb yn wyneb a thros y ffôn; siarad am eu busnesau eu hunain a'u barn am fylchau ac anghenion sgiliau o fewn y sector. Mae rhai o'r rhain yn ymddangos fel astudiaethau achos ym mhennod 4.

Ymgysylltwyd hefyd ag asiantaethau a chyrrff rhanbarthol a chenedlaethol gan gynnwys Llywodraeth Cymru, Partneriaeth Dysgu a Sgiliau Ranbarthol De Orllewin a Chanolbarth Cymru, Y Bwrdd Datblygu Amaethyddiaeth a Garddwriaeth ac Undeb Cenedlaethol yr Amaethwyr.

## 3.3. Canfyddiadau a mewnwleidiadau allweddol

Mae canlyniadau'r arolwg yn cael eu hadrodd yn fwy manwl yn adran 3.4. Mae'r adran hon yn defnyddio ac yn cyfod y canlyniadau hyn i amlinellu nifer o nodweddion a thueddiadau allweddol yn y sectorau bwyd a ffermio a'u goblygiadau o ran darparu addysg grefft crefft bwyd cyfoes.

**1) Gall y cyfraniad cywir gan y sector addysg helpu i atgyfnerthu'r twf yn nhwf y sector bwyd a diod.** Mae'r defnydd o gynhwysion lleol gan fusnesau yn cryfhau'r gadwyn gyflenwi leol a'r teulu o gynhyrchwyr crefftus. Mae awydd cryf ymhlith ymatebwyr eisoes i gael gafael ar gynhwysion yn lleol lle bo'n bosibl, gyda 60% o'r ymatebwyr yn honni eu bod bob amser yn defnyddio cynhwysion lleol a'r ymatebwyr eraill yn dod o hyd iddynt lle bo hynny'n bosibl. Gellir atgyfnerthu a diogelu hyn trwy roi cyfle i'r myfyrwyr ddeall:

- a) manteision cyrchu'n lleol ac,
- b) effaith hinsawdd, tirwedd, natur dymhorol a'r math o bridd ar yr hyn y gellir ei gynhyrchu a'i gyrchu'n lleol.

Ar hyn o bryd, mae ymdeimlad ymhlith darparwyr AB yng Nghymru, gan gynnwys y mwyaf yn yr ardal leol - Coleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion - nad oes gan y model ar gyfer addysg arlwyo fawr i'w ddweud am y maes hwn o'r economi fwyd sy'n tyfu'n gyflym. Mae cwricwla yn cael ei deilwra'n gynyddol lai i anghenion y diwydiant gan nad ydynt yn esblygu gyda'r newid yn nhirlun anghenion busnes. Fel y cyfryw, maen nhw'n llai effeithiol fel llwybr at gyflogaeth ac maen nhw'n ddewis llai cymhellol, perthnasol a chyfoes i ddarparu fyfyrwyr.

**2) Nid yw cefnogi bwyd a diod crefft yn ymwneud â'r sector crefftau yn unig - mae cadwyni'n ddarpar gwsmeriaid a gall cynhyrchwyr mawr fabwysiadu dulliau crefft**

Fel y dywedodd un ymatebydd, busnesau cadwyn sy'n defnyddio rhan helaeth o'r farchnad lletygarwch. Felly mae'r rhain yn creu sylfaen cwsmeriaid posibl sylweddol ar gyfer busnesau crefft ac yn chwarae rhan sylweddol yn y ddelwedd o fwyd lleol. Yn yr achosion hyn, efallai mai ychydig o reolaeth sydd gan gogyddion unigol dros fwydlenni a chaffael. Mae'n bwysig felly bod modiwlau sy'n rhoi gwerthfawrogiad i fyfyrwyr o ddulliau bwyd ardal a chrefft yn torri ar draws cyrsiau ac yn cyrraedd myfyrwyr a allai fynd i amrywiaeth o rolau o gogydd-gwaith i reolwyr. Bydd gwneud hynny'n arfogi myfyrwyr i helpu cwmnïau mwy i addasu i ddyfodol lle mae cwsmeriaid



yn cael eu denu fwyfwy at darddiad, moeseg a straeon y tu ôl i'r bwydydd y maen nhw'n eu prynu. Mae hyn yn awgrymu dull o ddylunio cyrsiau sy'n galluogi modiwlau i fod yn rhan o gyrsiau lluosog.

### **3) Mae bwlch sgiliau canfyddedig rhwng gofynion cyflogwyr crefft a sgiliau darpar weithwyr**

Mae 52% o ymatebwyr wedi cael problemau wrth recriwtio staff. Gall hwn fod yn fater hollbwysig i fusnes sy'n ceisio sefydlu eu hunain ac ehangu. Mae'r anawsterau hyn yn troi o ymwneud â myfyrwyr yn datblygu setiau sgiliau annigonol (dywedodd 66% o fusnesau fod ganddynt ofyniad penodol o ran set sgiliau), bod gan recriwtiaid newydd ddisgwyliadau afrealistig am y gwaith, neu ddiffyg ymwybyddiaeth o sut i ymddwyn yn y gweithle. Fe wnaeth trafodaethau gyda Phartneriaeth Dysgu a Sgiliau Rhanbarthol De Orllewin a Chanolbarth Cymru (Jane Lewis, Rheolwr ac Edward Morgan, Cadeirydd Grŵp Diwydiant RLSP Rheoli Bwyd a Thir a CSR Grŵp a Rheolwr Hyfforddiant Castell Howell Foods) amlygu materion tebyg. Fe wnaethant gyfeirio at Gynllun Sgiliau Cyflogaeth Rhanbarthol De Orllewin a Chanolbarth Cymru (2018) ac, er bod yr astudiaeth hon wedi'i fframio yn iaith bwyd crefft, mae materion a ddyfynnir gan fusnesau yn debyg i'r rhai ym mhob sector ac o bob maint.

Mewn ymateb i hyn, mae busnesau mwy yn gweithredu cynlluniau i raddedigion sydd â'r nod o siapio myfyrwyr i ofynion y cwmni. Ond mae cynlluniau fel hyn yn llai ymarferol i gynhyrchwyr crefft bach. Fodd bynnag, mae ymatebion eraill ar gael megis ffocws ar gyrsiau addysgol gydag elfennau mwy ymarferol, ar y safle. Un model yw prentisiaethau, ond nid dyma'r unig un. Byddai unrhyw fodel sy'n cynnwys cyfnodau sylweddol o brofiad gwaith ar y safle gyda darpar gyflogwyr yn y dyfodol, megis y model lefel-T newydd, yn helpu i bontio'r bwlch hwn rhwng myfyrwyr a gofynion y diwydiant bwyd crefft yn ogystal â bod yn gydnaws â dymuniad ymatebwyr am unedau addysgu byr a modiwlaid.

### **4) Mae busnesau yn gofyn am gymysgedd o sgiliau bwyd sy'n benodol i gynnyrch ac arbenigedd busnes**

Cyfeiriodd nifer o ymatebwyr at y gwahanol setiau sgiliau sydd eu hangen i wneud eu cynnyrch yn erbyn rheoli eu busnes yn effeithiol. Yn ogystal â'r sgiliau technegol sy'n gysylltiedig â'r diwydiant, mae diddordeb mewn addysg ym maes rheoli busnes a marchnata. Mae hyn yn arbennig o gyffredin ymysg masnachwyr unigol a chwmnïau bach sy'n aml angen unigolion â setiau sgiliau lluosog.

### **5) Mae'r sector yn barod i fod yn rhan o ddatblygu a darparu cwrs/cyrsiau a bydd eu cyfraniad yn allweddol i gynhyrchu'r canlyniadau a ddymunir**

Mynegodd nifer o ymatebwyr y dymuniad i gymryd rhan weithredol yn y broses ddysgu mewn rhyw ffordd, fel cefnogi myfyrwyr ar y safle gyda phrofiad gwaith neu drwy addysgu eu sgiliau i fyfyrwyr yn uniongyrchol mewn gweithdai/sesiynau modiwlaid. Cymerodd rhai o'r rhain – fel Wright's Food Emporium a Coaltown Coffee Roasters – ran mewn trafodaethau manwl ac maen nhw wedi'u cynnwys yn y bennod ar astudiaethau achos. Mae hyn yn rhoi cyfle i gwricwlwm sy'n arddangos cysylltiadau arwyddocaol â busnesau o fewn y sector, gan helpu i sicrhau bod yr hyfforddiant yn berthnasol. Gallai'r dull gweithredu hwn helpu i sicrhau cadernid tymor hwy ar gyfer y cwrs a'r diwydiant, drwy sicrhau bod yr elfennau hynny o'r cwrs sy'n cynnwys darpariaeth gan fusnesau yn parhau'n berthnasol i'r diwydiant wrth i anghenion newid.

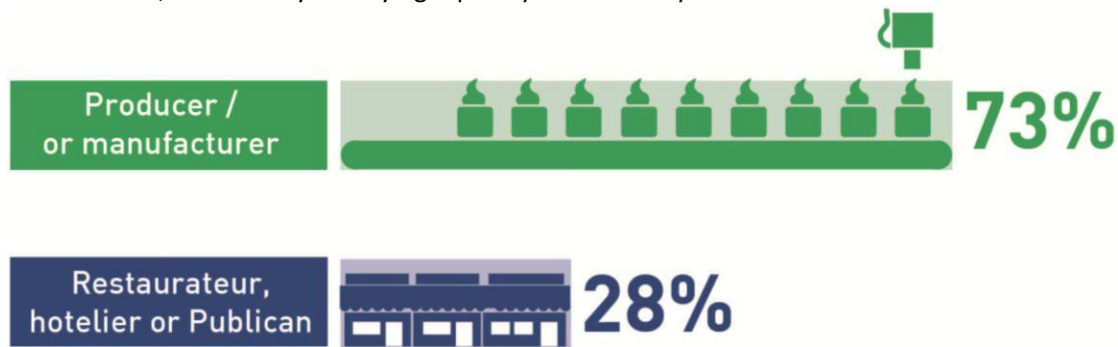
### **6) Mae busnesau yn awyddus ar gyrsiau modiwlaid ac mae posibilrwydd o archwilio'r defnydd o gyfryngau newydd, megis fideos ar-lein**

Fe wnaeth yr arolwg ddangos nifer yr ymatebwyr sy'n ymddangos fel petaent wedi dysgu eu hunain. Mae hyn yn cyfeirio at y potensial am sesiynau tiwtorial hunangymorth ar-lein a diddordeb mewn fformatau cwrs byr a modiwlaid. Gallai ymchwilio i offer newydd megis dysgu digidol fel rhan o'r cynnig ehangach fod yn atyniadol i sector sydd wedi'i wasgaru'n ddaearyddol, sy'n gweithredu ar draws ystod eang o oriau gwaith, a chrosawu byd o rannu sgiliau ar-lein

### 3.4. Canlyniadau Arolwg

#### Mathau o fusnes

Roedd 73% o'r rhai a ymatebodd yn disgrifio eu hunain fel cynhyrchwyr a/neu weithgynhyrchwyr; yn draddodiadol, credir bod y rhain yn grŵp mwy "anodd eu cyrraedd".



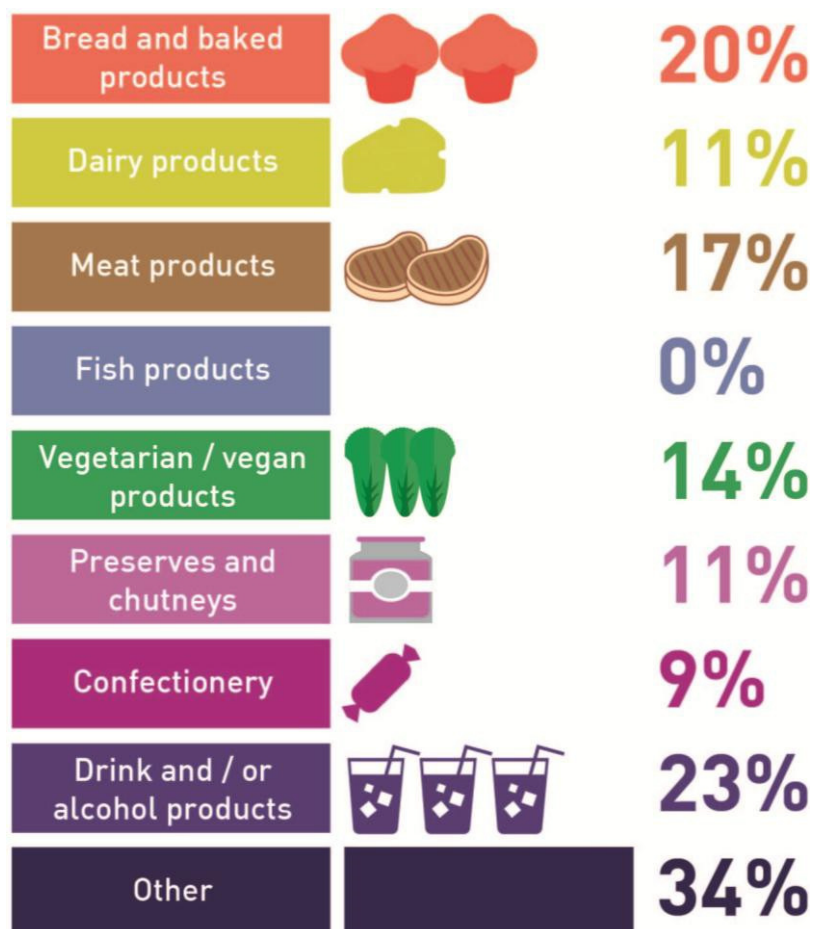
Ffigur 3. Pa rai o'r canlynol ydych chi'n ystyried sy'n disgrifio eich busnes?

#### Arbenigeddau

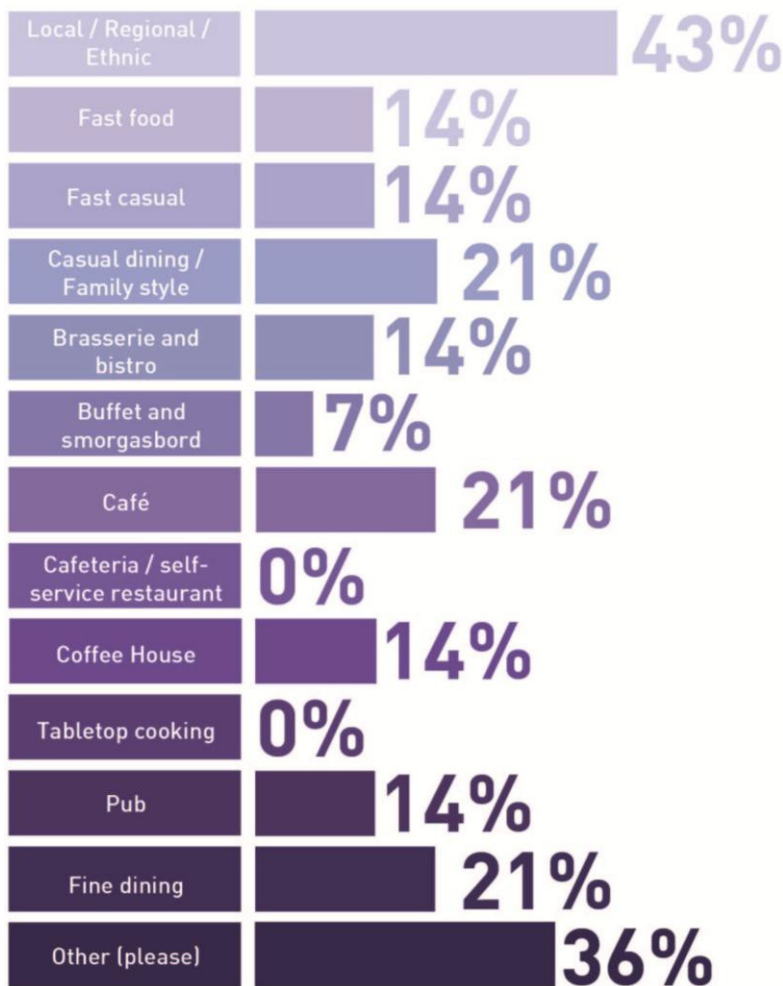
##### Cynhyrchwyr a / neu weithgynhyrchwyr

Roedd ymatebwyr yr arolwg yn amrywio o ran arbenigeddau gyda nifer yn dewis yr opsiwn 'arall' ac yn amrywio o gynhyrchion a wnaed gyda mêl a tsili i gynhyrchwyr ffrwythau a llysiau organig. Roedd y nifer uchaf o gynhyrchwyr yn disgrifio eu hunain fel rhai oedd yn arbenigo mewn cynhyrchion cysylltiedig â diod neu alcohol ar 23% (gallai ymatebwyr ddewis mwy nag un opsiwn). Mae'n debyg bod hyn oherwydd y nifer fawr o ficro-fragdai sy'n gweithredu yn yr ardal. Dilynwyd hyn yn agos gan y rhai oedd yn cynhyrchu bara neu gynhyrchion wedi'u pobi ar 20%. Cynhyrchwyr cig oedd 17% o'r rhai a ymatebodd i'r arolwg a chynhyrchwyr llaeth oedd 11%, gyda 14% yn cynnwys y rhai a oedd yn arbenigo mewn cynhyrchion llysieuol neu fegan. Mae 11% yn ymwneud â chynhyrchu cyffeithiau neu siytni a 9% mewn melysion. Mae hyn yn adlewyrchiad da o'r amrywiaeth o gynnyrch sydd ar gael ar draws y ddwy sir.

Ffigur 4. Cynhyrchwyr: Pa rai o'r canlynol ydych chi'n arbenigo ynddynt?



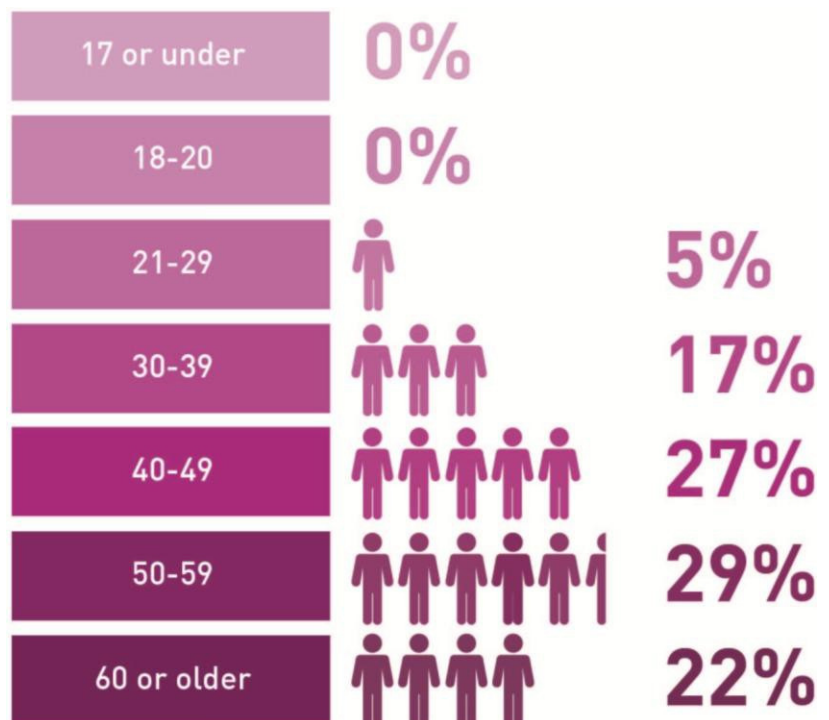
**Bwytai, gwestai a thafarndai**



O'r bwytai, gwestai a thafarndai a gymerodd ran yn yr arolwg, nododd 43% o ymatebwyr eu bod yn arbenigo mewn bwyd 'lleol, rhanbarthol ac ethnig' (gallai ymatebwyr ddewis mwy nag un opsiwn). Nododd 36% 'Arall', a nododd y rhan fwyaf o'r rhain eu bod yn werthwyr bwyd stryd. Roedd bwyta ciniawa ffurfiol, caffis, bwyd diffwdan cyflym a sefydliadau teuluol yn cyfrifo am 21% yr un. Roedd bwyd cyflym, brasserie a bistro, tai coffi a thafarndai yn cyfrif am 14% yr un a bwffe a smorgasbord yn 7%.

Ffigur 5. Bwytai: Pa rai o'r canlynol ydych chi'n arbenigo ynddynt?

Roedd 58% o ymatebwyr yr arolwg yn ddyinion. Roedd perchnogion busnes yn tueddu i fod tuag at ben hŷn y sbectrwm gyda 78% o ymatebwyr dros 40 mlwydd oed. Gallai hyn fod yn arwydd o newid gyrfa ar ôl dod yn fwy diogel yn ariannol a throi'r hyn a oedd wedi bod yn hobi o'r blaen yn fusnes. Dim ond 5% o ymatebwyr a oedd yn 29 oed neu'n iau a allai ddangos diffyg hyder, sgiliau neu gyfalaf a oedd yn ofynnol i ddod yn entrepreneuriaid ymysg y grŵp oedran hwnnw.

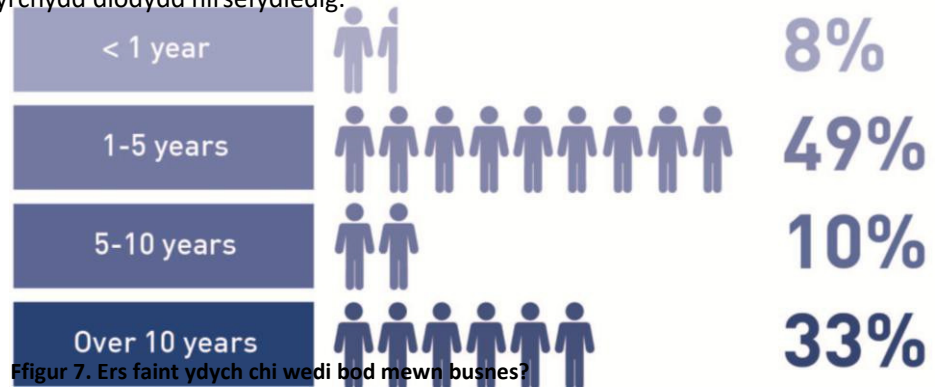


Ffigur 6. Oedran

### Am y busnes

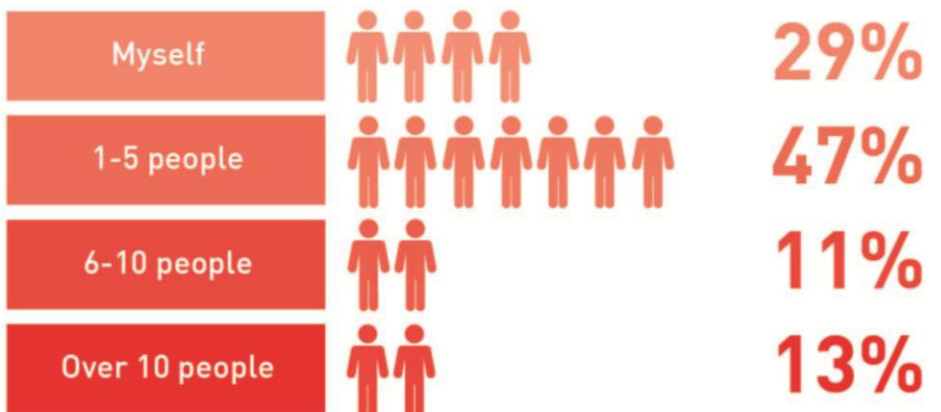
Gofynnwyd i bob ymatebwr am ba mor hir yr oedd ei fusnes wedi bod yn weithredol. Roedd 49% wedi bod mewn busnes am 1-5 o flynyddoedd sy'n atgyfnerthu'r argraff o duedd gynyddol ym maes cynhyrchu bwyd crefft. Roedd 33% wedi bod yn gweithredu ers dros 10 mlynedd ac nid yw'n syndod mai tafarndai a bwytai oedd y rhain yn bennaf ac eithrio gardd farchnad a chynhyrhydd diodydd hirsefydledig.

Dim ond 8% sydd wedi bod mewn busnes ers llai na blwyddyn. Roedd 10% o'r ymatebwyr wedi bod mewn busnesau rhwng 5-10 mlynedd. Ymddengys fod y rhan fwyaf o'r rhain yn y sector ffermio a garddwriaeth ond maent hefyd yn cynnwys distyllfa a chynhyrchwyr mêl a siytni.



Ffigur 7. Ers faint ydych chi wedi bod mewn busnes?

Roedd 47% o ymatebwyr yn cyflogi rhwng 1-5 aelod o staff a 29% yn cyflogi perchennog y busnes eu hunain yn unig. Mae'n bosibl bod hyn yn adlewyrchiad o'r nifer uchel o gynhyrchwyr a ymatebodd i'r arolwg. Dim ond 13% o ymatebwyr oedd yn cyflogi dros 10 o bobl ac 11% rhwng 6-10 o bobl.



Ffigur 8. Faint o bobl mae eich busnes yn eu cyflogi?

Roedd gan 65% o'r ymatebwyr safle busnes, gyda'r 35% arall yn fwy tebygol o fod yn gynhyrchwyr llai sy'n creu eu cynnyrch gartref.



Ffigur 9. A oes gennych adeilad busnes?

Dywedodd 60% o'r rhai a gymerodd ran yn yr arolwg eu bod bob amser yn dod o hyd i gynhwysion lleol. Roedd y 7% a ddywedodd nad oeddent byth yn defnyddio cynhwysion lleol yn gynhyrchwyr diodydd alcoholig. Ni fyddai modd cyrchu'r rhan fwyaf o gynhwysion ar gyfer eu dibenion o'r ardal leol. Dywedodd y 31% o'r rhai a ddywedodd eu bod yn defnyddio cynhwysion lleol weithiau i gyd eu bod yn ceisio cyrchu'n lleol i'r graddau mwyaf posibl a'u bod naill ai'n teimlo efallai nad oedd yr ansawdd ar rai adegau yn iawn neu ei bod yn amhosibl cael cynhwysion penodol yn lleol.



Ffigur 10. Pa mor aml ydych chi'n cyrchu cynhwysion lleol?

### Recriwtio a hyfforddi staff

Pan ofynnwyd i fusnesau a oeddent wedi cael anhawster recriwtio staff â'r set sgiliau priodol, dywedodd 52% eu bod nhw wedi. Rhoddwyd amrywiaeth o resymau dros hyn, llawer ohonynt yn briodol i'r sector neu gynnyrch arbenigol y busnes. Yn fras roedd y rhesymau hyn yn cwmpasu: Sgiliau sy'n benodol ar gyfer cynhyrchu nwydd arbenigol; Sgiliau sy'n gysylltiedig â marchnata cynnyrch; a sgiliau sy'n gysylltiedig â gweithrediad neu dwf y busnes. Cafwyd sylwadau yn ymwneud â diffyg cogyddion hyfforddedig yn yr ardal ac yn y DU yn gyffredinol ond hefyd o ran sgiliau a galluoedd craidd y rhai hynny a oedd wedi astudio arlwyo i weithio mewn cegin. Er enghraifft, teimlai un ymatebwr nad oedd gan staff a oedd wedi'u recriwtio yn ddiweddar fawr o syniad sut i reoli amser mewn amgylchedd cegin ac er y gallai recriwtiaid newydd fod â rhywfaint o sgiliau arlwyo, nid oedd ganddynt sgiliau trefnu a sgiliau pobl. Codwyd cyflogau fel problem hefyd. Mae swyddi mewn arlwyo yn tueddu i fod yn gymharol isel o ran cyflogau ac mae gan y rhai sy'n gadael y coleg ddisgwyliadau afrealistig am lefel y gwaith y disgwylir iddyn nhw ei wneud, a'r gyfradd gyflog gyfatebol.

Mae hyn yn ategu'r farn ymhlith darparwyr AB yng Nghymru fod y model presennol ar gyfer addysg arlwyo yn cael ei deilwra'n llai i anghenion y diwydiant gan nad yw'n esblygu gyda'r newid yn nhirlun anghenion busnes.

Soniwyd am yr anawsterau o ran recriwtio llafurwyr fferm ond nodwyd yn glir bod hyn yn ymwneud yn fwy â fforddiadwyedd.



Ffigur 11. Ydych chi wedi cael trafferth recriwtio staff sydd â'r set sgiliau priodol?



Dywedodd 66% o'r ymatebwyr fod angen set sgiliau benodol arnynt gan eu staff. Teimlai rhai o'r rhai a ymatebodd na fyddent yn ymddiried mewn staff i allu cynhyrchu cynnyrch â'r un lefel o ansawdd ag y gallent wneud eu hunain. Cafwyd nifer o sylwadau yn ymwneud â sgiliau, gan gynnwys dim digon o wybodaeth am y rheolau a'r rheoliadau o ran hylendid bwyd. Dywedodd un o'r cynhyrchwyr ei bod yn anodd recriwtio staff oherwydd natur arbenigol eu cynnyrch. Roedd pryder hefyd ynghylch eiddo deallusol a'r awydd naturiol i gadw eu dulliau yn gyfrinachol o fewn y busnes am resymau cystadleuol. Dywedodd un arall ei bod bron yn amhosibl recriwtio unrhyw rai sydd â phrofiad ymarferol o gig neu fwtsiera. Roeddent yn teimlo bod angen staff arnynt gyda sgiliau trin a thorri cig, torri corff anifail yn ddarnau a deall y prosesau o wneud y gwahanol gynhyrchion gan gynnwys byrgers a selsig.

Roedd llawer o fusnesau yn recriwtio staff ar sail eu personoliaeth yn unig, yn hytrach na'u sgiliau a'u cymwysterau. Roeddent nhw'n teimlo fod hyn yn ystyriaeth llawer pwysicach, ac y gellid hyfforddi'r staff yn y gwaith. Roedd ffitio i mewn, bod â diddordeb a bod yn weithgar yn cael eu hystyried yn fwy perthnasol na chymwysterau ffurfiol.



### Cyrsiau coleg

Gofynnwyd i fusnesau, lle roeddent wedi gweithio gyda cholegau yn y gorffennol, ac os oeddent, a oeddent yn teimlo bod cynnwys y cwrs yn berthnasol i'w hanghenion. Roedd 65% o'r farn nad oedd y cwestiwn hwn yn berthnasol iddynt, sy'n awgrymu bod llawer o fusnesau yn y sector hwn yn derbyn staff heb unrhyw gymwysterau perthnasol a'u bod nhw eu hunain wedi hunan-ddysgu. Dim ond 19% oedd o'r farn bod yr hyfforddiant a gynigiwyd gan y coleg yn addas ar gyfer eu hanghenion gyda 16% yn dweud nad oedd cynnwys y cwrs yn berthnasol i'w busnes o gwbl. Unwaith eto, mae'r ymatebion yma'n tynnu sylw at yr angen am fwy o hyfforddiant ynghylch deddfwriaeth diogelwch a rheoliadau newydd.



Er gwaethaf y diffyg hyfforddiant ffurfiol ymhlith y rhai a gwblhaodd yr arolwg, teimlai 77% o'r rhai a ymatebodd **fod** angen datblygu cwrs neu gyrsiau i gefnogi sgiliau bwyd arbenigol, sy'n cefnogi'r syniad bod bwch sgiliau ac anhawster wrth recriwtio staff ar draws y sector (ffigur 14).

Fodd bynnag, dywedodd un busnes ei fod yn teimlo y dylai hyn fod yn rhan o gyrsiau coleg presennol.



Ffigur 14. Ydych chi'n teimlo bod angen datblygu cwrs i gefnogi sgiliau bwyd crefftus?

Mae amrywiaeth o ystyriaethau yn dibynnu ar ba sector(au) neu arbenigedd mae'r cwrs yn canolbwyntio arno. Roedd garddwriaeth ac amaethyddiaeth yn themâu cryf ymhlith yr ymatebwyr. Mae diddordeb cynyddol ymhlith pobl ifanc mewn ffermio cynaliadwy a bwyd organig ac mae'r rhai sy'n ymwneud â'r sector yn teimlo bod angen darparu hyfforddiant mwy penodol ar dyfu bwyd a magu da byw gan fod prinder cyrsiau cyfredol yn yr ardal. Soniwyd yn benodol am absenoldeb cyrsiau distyllu yng Nghymru a hefyd y diffyg gwybodaeth ynghylch paratoi a choginio pysgod.

Teimlai ymatebwyr y byddai angen i unrhyw gwrs newydd hefyd ganolbwyntio ar sgiliau busnes gan gynnwys marchnata, gan eu bod y teimlo bod y rhain yn hanfodol i'r rhai hynny oedd am sefydlu a rhedeg eu cwmni eu hunain.

Dywedodd un busnes ei fod o'r farn mai dim ond rhan fechan o unrhyw gwrs y dylai cynhyrchu bwyd arbenigol ei feddiannu, gan fod y rhan fwyaf o siopau yn gadwyni ac yn dilyn bwydleni penodol. Y perchnogion busnes sy'n cymhell y fwydlen yn hytrach na'r cogyddion unigol, felly nid oes lle i greadigrwydd. Fodd bynnag, roedd eraill yn meddwl yn fwy blaengar. Er mai cynhyrchwyr mawr a manwerthwyr cadwyn yw mwyafrif y sector ar hyn o bryd, bydd cynnwys sgiliau crefft a gwybodaeth leol yn y maes llafur yn arfogi myfyrwyr i helpu'r cwmnïau hyn i addasu i ddyfodol lle mae cwsmeriaid yn fwyfwy ymwybodol o'r tarddiad, y foeseg a'r straeon y tu ôl i'r bwydydd maen nhw'n eu prynu.



Ffigur 15. A oes gennych chi angen hyfforddiant nad yw'n cael ei ddarparu gan y colegau ar hyn o bryd? Pa elfennau y gellid eu cyflawni yn y gweithle a pha rai mewn darparwr addysg bellach a pham?

Ymddengys fod llawer o fusnesau wedi hunan-ddysgu o ganlyniad i ddiddordeb personol, drwy lwybrau addysgol nad ydynt yn draddodiadol. Dywedodd un ymatebwr ei fod "wedi dysgu'r rhan fwyaf o'r hyn rwy'n ei wybod o YouTube".

Roedd 82% o'r ymatebwyr o'r farn y byddai unedau modiwlaidd pwrpasol yn fwy o werth na chwrs llawn-amser, sy'n adlewyrchu lledaeniad arbenigeddau'r rhai a gymerodd ran yn yr arolwg. Hefyd, mae cyfyngiadau amser yn broblem i'r rhan fwyaf o berchenogion busnes, sy'n teimlo y byddai cyrsiau dwys byr yn fwy defnyddiol iddynt.



Ffigur 16. A fyddai unedau pwrpasol, modiwlaidd yn fwy gwerthfawr i chi na chwrs amser llawn?

### Edrych ymlaen at y dyfodol

Mae'n bwysig bod y gwaith hwn yn dechrau adeiladu sylfaen ar gyfer rhwydwaith a all ddod ag amcanion y prosiect yn fyw. Gall cysylltiadau sy'n cael eu gwneud drwy'r astudiaeth hon weithredu fel cam cyntaf tuag at gasglu rhwydwaith a all gymryd rhan weithredol mewn hyfforddiant, lleoliadau profiad gwaith a darparu cyfleoedd cyflogaeth dilynol. Gallai cam creadigol a defnyddiol i ddod â'r gwahanol randdeiliaid at ei gilydd fod ar ffurf grŵp ffocws i ddechrau. Gallai'r grŵp drafod canfyddiadau'r adroddiad hwn ac ymchwilio ymhellach i'r angen a nodwyd a'r datblygiad a'r hyfforddiant sydd eu hangen i fodloni'r galw presennol. Gall rhannu'r wybodaeth mewn digwyddiad o'r fath, os caiff ei reoli'n ofalus, nid yn unig ddatgelu tystiolaeth a mewnwelediadau ond hefyd meithrin diddordeb a gallu ymhlith busnesau lleol i weithredu ar y cyd. Byddai'r grŵp yn dod yn rym cadarnhaol dros newid o fewn y sector a gyda sut mae eraill yn rhyngweithio â'r diwydiant. Meysydd gwaith eraill sy'n werth mynd ar eu trywydd yw dylanwadu a ffurfio polisi a newid. Nodwyd craidd o fusnesau, darparwyr hyfforddiant a rhanddeiliaid (megis Partneriaeth Dysgu a Sgiliau Rhanbarthol De Orllewin a Chanolbarth Cymru) a all ffurfio sail y grŵp hwn.

Nododd 71% o'r ymatebwyr y byddent yn hoffi cael gwybod am gynnydd y prosiect gyda 61% yn hapus i dderbyn gwybodaeth gan y coleg a allai fod o fudd i'r busnes. Byddai gan 76% ddiddordeb mewn mynychu gweithdy i drafod hyfforddiant ac anghenion cysylltiedig. Gallai hyn fod yn rhan o gam nesaf y gwaith.

Dywedodd nifer o fusnesau y byddent yn fwy na pharod i gymryd rhan mewn darparu cyrsiau hyfforddi yn ymwneud â'u cynnyrch neu eu harbenigedd. Roedd un yn arbennig yn teimlo fel busnes oes unrhyw un yn cysylltu â nhw ar gyfer prentisiaethau neu brofiad gwaith ac y byddent wrth eu boddau'n gwneud mwy o waith gyda'r sector AB a dysgu lleol.



*The means:* i newid lleoedd er gwell

## 4. Crefft Bwyd Cyfoes: Trosolwg o astudiaeth achos

Gan adlewyrchu ar faint a math y busnesau sy'n nodweddu crefftau arbenigol a medrus cyflwynir trosolwg o astudiaeth achos o Grefft Bwyd Cyfoes yn Sir Gaerfyrddin a Cheredigion isod. Mae pedair astudiaeth achos yn cael eu disgrifio. Ym mhob achos, bu perchnogion a rheolwyr yn rhan o drafodaethau wyneb yn wyneb a thros y ffôn; gan siarad am eu busnesau eu hunain a'u barn am fyfchau ac anghenion sgiliau o fewn y sector.

### Wright's Food Emporium, Llanarthne

Mae'r perchennog bwyty, Simon Wright, a fu ar un adeg yn rhedeg bwyty arobryn Y Polyn, wedi trawsnewid hen dafarn yn fwyty, siop delicatessen a siop gwin sydd wedi dod yn adnabyddus ac yn boblogaidd yn yr ardal. Mae'r caffi a'r deli yn paratoi a gwerthu nwyddau, bara a chacennau ac mae llawer ohonynt yn cael eu cynhyrchu'n fewnol. Mae gwin a seidr y gellir ei ail-lenwi o'r gasgen i'r botel. Mae Wright yn defnyddio cynnyrch lleol pryd bynnag y bydd modd. Mae Simon yn angerddol ynghylch o ble mae ei gynhwysion yn dod a sut maen nhw'n cael eu paratoi. Mae Simon yn credu nad yw cyrsiau coleg presennol yn arfogi myfyrwyr arlwygo â'r sgiliau sydd eu hangen arnynt i weithio yn y diwydiant ac mae wedi ei chael hi'n anodd dod o hyd i staff addas i weithio yn ei sefydliadau. Mae'n credu bod **"angen addysgu mwy i fyfyrwyr o ble y daw'r cynnyrch er mwyn eu helpu i ddeall y ffordd orau o greu prydau gan ddefnyddio ystod o gynhwysion"**.

Mae Simon wedi bod yn eiriolwr ers amser ar gyfer cwrs sy'n ymwneud â chynhyrchu bwyd arbenigol.



Figur 17. Wright's Food Emporium, Llanarthne

### Coaltown Coffee Roasters, Rhydaman

Mae Coaltown Coffee wedi bod yn llwyddiant ysgubol i'r ardal dros y blynyddoedd diwethaf. Bu rhieni'r perchennog Scott James yn rhedeg caffi pan oedd yn iau felly mae wedi bod o gwmpas coffi gydol ei oes ac wedi ymweld â chyfleusterau crasu gyda nhw fel plentyn. Cychwynnodd y cwmni fel busnes cyfanwerthu yn 2013 gyda 30 o gwsmeriaid ond erbyn hyn mae ganddo dros 200 o gwsmeriaid cyfanwerthu rhyngwladol a dau Far Espresso gyda thrydydd yn agor cyn bo hir. Y cyfleuster crasu yn Rhydaman yw'r ail gyfleuster crasu mwyaf yn y byd, yn ail yn unig i San Francisco.

Mae Scott wedi dysgu ei hun am y diwydiant coffi, nid yw wedi cael unrhyw hyfforddiant ffurfiol a gadawodd yr ysgol gydag ychydig iawn o gymwysterau TGAU. Mae'n recriwtio staff **"yn bennaf ar sail personoliaeth, y potensial i ffitio i mewn yn y sefydliad a diddordeb mewn coffi"**. Oherwydd natur arbenigol ei gynnyrch mae'n darparu hyfforddiant yn y gwaith. Gall aelod newydd o staff gysgodi Barista hyfforddedig am hyd at chwe mis.

**Mae Scott yn cefnogi'r angen am gwrs arbenigol ac mae wedi mynegi diddordeb mewn cyfrannu at ei ddatblygiad, yn enwedig o ran coffi.**



Figur 18. Coal town Coffee Roasters, Rhydaman

### Conti's Ice Cream, Llanbedr Pont Steffan

Mae'r teulu Conti wedi bod yn cynhyrchu hufen iâ arbenigol yn Llanbedr Pont Steffan ers pum cenhedlaeth. Gwneir yr hufen iâ gan ddefnyddio rysâit teuluol a thri aelod o'r teulu yn unig sy'n gwybod beth yw'r rysâit hwn. Mae'r cynnyrch yn cael ei werthu yn lleol yn y caffi ac yn gyfanwerthol i tua 22 o stocwyr. Mae gan y busnes adeiladau cynhyrchu bach ar gyrion Llanbedr Pont Steffan sy'n cyflogi tri aelod o staff. Mae'r Conti's yn defnyddio cynnyrch lleol, Cymreig gymaint â phosibl ac yn y broses o ddatblygu blas newydd gan ddefnyddio Gwirod Hufen Cymreig Merlyn gan ddilyn y duedd o gydweithio ymysg cynhyrchwyr bwyd arbenigol.

Mae Conti's yn recriwtio staff yn seiliedig ar barodrwydd i ddysgu a dibynadwyedd. Maen nhw'n cynnig hyfforddiant gan gynnwys hylendid a chynhyrchu bwyd. Mae Conti's yn cefnogi'r cynnig i ddatblygu cwrs bwyd arbenigol. Maen nhw'n dymuno **"meithrin gwybodaeth ynghylch datblygu cynnyrch newydd a dylunio a marchnata"** gan fod y rhain i gyd yn cael eu gwneud yn fewnol ar hyn o bryd drwy ddulliau sydd wedi cael eu hunan-addysgu.



Figur 19. Conti's Ice Cream, Llanbedr Pont Steffan



## **Glebelands Market Garden, Aberteifi**

Mae Glebelands Market Garden yn tyfu llysiau ar safle organig wyth erw ger Aberteifi. Maen nhw'n gwerthu i fwytai lleol, siopau a busnesau eraill yn ogystal ag yn uniongyrchol i'r cyhoedd drwy eu siop fferm. Mae gwefan y busnes yn cynnig gwybodaeth i'r rhai sydd â diddordeb mewn cynhyrchu bwyd cynaliadwy a chyngor i'r rhai sy'n sefydlu gerddi marchnad ac unedau cynhyrchu bwyd eraill. Mae Glebelands yn canolbwyntio ar gnydau deiliog a chnydau salad ac yn defnyddio technegau sydd wedi hen ennill eu plwyf megis compostio ar y safle, cylchdroi cnydau a chnydau tail gwyrdd i gynnal ffrwythlondeb y pridd ac iechyd planhigion, yn ogystal â thechnegau blaengar i ymestyn y tymor lle bynnag y bo'n bosibl. Maen nhw'n cyflogi 7-11 o staff tymhorol. Maen nhw'n recriwtio ar lafar ac yn darparu hyfforddiant wrth y gwaith. Mae Glebelands wedi sylwi ***"er gwaethaf diffyg cyrsiau hyfforddi ffurfiol mewn garddwriaeth, mae ton o fusnesau gardd farchnad yn agor yn yr ardal"***.

**Byddai Glebelands yn cefnogi datblygu cwrs gydag elfen arddwriaethol gref.**



**Figur 20. Glebelands Market Garden, Aberteifi**

*The means:* i newid lleoedd er gwell

## 5. Darpariaeth a chyfleusterau hyfforddiant presennol yn y rhanbarth

Nodwyd nifer o sefydliadau ac ymgysylltwyd â nhw er mwyn pennu math a lefel y ddarpariaeth hyfforddiant arlwygo a lletygarwch bresennol yn y rhanbarth. Roedd y rhain yn cynnwys darparwyr AB a'r sector dysgu lleol ynghyd â chanolfannau bwyd arbenigol. Mae'r ddarpariaeth bresennol yn cwmpasu cyrsiau ymarferol a chysiau theori o'r cyfnod sylfaen i Lefel 3, cyrsiau hyfforddi cyflogwyr a chymorth busnes unigryw sy'n benodol i'r sector.

Mae llawer o'r cyrsiau ymarferol a'r cyrsiau theori sy'n ymestyn o'r cyfnod sylfaen i Lefel 3 yn cael eu darparu gan Goleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion. Mae'r cyrsiau'n cynnig sgiliau coginio proffesiynol, diogelwch bwyd, hylendid bwyd a gweithio mewn tîm i'r myfyrwyr. Mae bwytai hyfforddi proffesiynol wedi'u lleoli ar dri champws; Pibwrlwyd, Aberystwyth ac Aberteifi. Mae cyrsiau hyfforddi i gyflogwyr ar gael ar gyfer 'Bwyd, Diod a Lletygarwch' ac 'Astudiaethau'r Tir ac Amaethyddiaeth', ynghyd â 'Sgiliau ar gyfer diwydiant' – hyfforddiant â chymhorthdal, sy'n benodol i'r sector i fusnesau – yn Sir Gaerfyrddin.

Mae nifer o gyfleusterau adnabyddus yn gweithredu yn y rhanbarth, gan ddarparu cymorth busnes penodol i sector a datblygu cynnyrch. Mae Canolfan Bwyd Cymru, sydd wedi'i lleoli yn Horeb, Llandysul, ynghyd â dau sefydliad partner - wedi'u lleoli yn Llangefni, Gogledd Cymru a Chaerdydd - yn rhedeg Arloesi Bwyd Cymru a Phrosiect HELIX. Mae cyfleuster newydd a fydd yn gwbl weithredol erbyn Awst 2020 – Canolfan Arloesi a Menter Aberystwyth – yn gyfleuster biowyddoniaeth, amaeth-dechnoleg, a bwyd a diod o dan arweiniad Prifysgol Aberystwyth mewn partneriaeth â'r Cyngor Ymchwil Biotechnoleg a Gwyddorau Biolegol (BBSRC).

Mae rhagor o wybodaeth isod.

Yn seiliedig ar feini prawf sy'n dod i'r amlwg o ymgynghori â'r diwydiant a darparwyr hyfforddiant nid oes darpariaeth gynhwysfawr ar hyn o bryd yn y rhanbarth, nac yn wir yng Nghymru, ar lefel ddigon datblygedig lle mae cyrsiau'n canolbwyntio ar ddysgu ymarferol a dysgu ar sail theori fel: arbenigol; sgiliau crefft uwch; gwybodaeth fanwl am wyddor bwyd; astudiaethau cyd-destunol am darddiad, cynhyrchu, paratoi a chadw; a dealltwriaeth am dueddiadau bwyd.

Fodd bynnag, mae enghreifftiau yn Lloegr ac ymhelaethir ar y rhain ym Mhennod 6. Mae trafodaethau gyda'r darparwyr hyn wedi nodi nifer o fathau perthnasol o gwrs, cydrannau allweddol a gwybodaeth ategol megis llwybrau dilyniant a chyfleoedd cyflogaeth yn y dyfodol a all lywio glasbrint ar gyfer cwrs/cyrsiau yn y rhanbarth lleol.

### Coleg Sir Gâr / Coleg Ceredigion

Mae'r coleg yn darparu cwrs mewn Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd yn ogystal â chysiau wedi'u targedu at gyflogwyr mewn Bwyd, Diod a Lletygarwch ac Astudiaethau'r Tir ac Amaethyddiaeth. Mae mwyafrif y myfyrwyr sy'n ymgymryd â'r cwrs Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd yn symud ymlaen o L1 i L2 (cyrsiau 1 flwyddyn) ac yna naill ai ymlaen i L3 neu i gyflogaeth neu brentisiaeth. Rhaglen dysgu seiliedig ar waith yw'r Brentisiaeth Sylfaen lle mae'r dysgwr yn 'ennill cyflog wrth ddysgu'. Bydd y prentis yn mynychu'r coleg ar sail rhyddhau am y dydd. Efen ganolog o bob cwrs yw'r profiad cysylltiedig â gwaith. Mae pob dysgwr yn rhedeg y gwasanaeth yn un o'r bwytai hyfforddi ar y safle. Mae myfyrwyr yn astudio amrywiaeth o unedau am y bwyty a'r gegin. Mae'r unedau craidd yn canolbwyntio ar ddiogelwch bwyd, hylendid a gweithio'n effeithiol fel tîm. Mae unedau eraill yn ymdrin â phynciau fel paratoi a choginio cig, pysgod, dofednod, llyisiau ac wyau, coginio cynhyrchion bara, paratoi bwyd a diodydd a pharatoi a gweini bwyd wrth y bwrdd.

Mae'r cyrsiau hyfforddi a'r cymorth a gynigir i gyflogwyr yn cynnwys:

- Bwyd, Diod a Lletygarwch: cymwysterau newydd fel Rhagoriaeth Bwyd, hyfforddiant ar y safle a dysgu wrth y gwaith a digwyddiadau hyfforddi unigryw.
- Astudiaethau'r Tir ac Amaethyddiaeth: amrywiaeth o gymwysterau drwy ganolfan ragoriaeth y coleg a digwyddiadau hyfforddi unigryw.

- Prosiect Sgiliau ar gyfer y Diwydiant sy'n cyflwyno hyfforddiant â chymhorthdal, penodol i'r sector ar gyfer busnesau, sefydliadau a'r rhai hunangyflogedig o gymwysterau diwydiant i NVQs ar lefel un i chwech.

Darpariaeth	Coleg Sir Gâr	Coleg Ceredigion
<b>Cyrsiau - Unigolion</b>	Arlwy, Lletygarwch a Thwristiaeth: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prentisiaeth Sylfaen - Arlwy a Lletygarwch</li> <li>• Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd L1</li> <li>• Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd L2</li> </ul>	Lletygarwch ac Arlwy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma Lefel 1 mewn Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod</li> <li>• Diploma Lefel 2 mewn Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod</li> <li>• Lefel 3 Goruchwyllo Gweini Bwyd a Diod a Diploma mewn Coginio Proffesiynol Paratoi a Choginio</li> </ul>
<b>Cyrsiau - Cyflogwyr</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bwyd, Diod a Lletygarwch (Campws Pibwrlwyd ac ar y safle)</li> <li>• Astudiaethau'r tir ac Amaethyddiaeth (Campws Gelli Aur)</li> <li>• Sgiliau ar gyfer y Diwydiant</li> </ul>	
<b>Cyfleusterau</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bwyty Merlin's (Campws Pibwrlwyd)</li> <li>• Coleg Sir Gâr Farm (campws Gelli Aur)</li> <li>• Canolfan Ymchwil Amaethyddol (Gelli Aur)</li> <li>• Canolfan Anifeiliaid Bach a Cheffylau (Campws Pibwrlwyd)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bwyty hyfforddiant proffesiynol @Aberista (campws Aberystwyth)</li> <li>• Bwyty hyfforddiant proffesiynol Park Place (campws Aberteifi)</li> </ul>

**Figur 21. Cyrsiau, darpariaeth hyfforddi a chyfleusterau Coleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion**

Mae mwy o wybodaeth am gynnwys a chyfleusterau'r cwrs yn Atodiad 3.

### Arloesi Bwyd Cymru

Gyda chefnogaeth Llywodraeth Cymru, mae Arloesi Bwyd Cymru yn gydweithrediad rhwng tair canolfan ragoriaeth bwyd sydd wedi ymrwymo i annog datblygiad y sector bwyd a darparu cymorth technegol a gweithredol ar bob agwedd ar weithgynhyrchu bwyd. Mae timau a chyfleusterau pwrpasol wedi'u lleoli yn: Y Ganolfan Technoleg Bwyd, Grŵp Llandrillo Menai (Gogledd Cymru); Canolfan Bwyd Cymru, Cyngor Sir Ceredigion (Canolbarth Cymru); a Chanolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, Prifysgol Metropolitan Caerdydd (De Cymru).

Nod Arloesi Bwyd Cymru yw bod yn adnodd go-iawn ar gyfer cymorth, cyngor a syniadau creadigol i helpu busnesau i ddechrau, ehangu a dod o hyd i atebion i heriau gweithredol technegol.

Cenhadaeth y canolfannau yw:

- Ysgogi arloesedd a chefnogi'r broses o ddatblygu cynnyrch newydd sydd o fudd i gwmnïau bwyd a diod
- Gweithio gyda'i gilydd i ddiwallu anghenion cwmnïau bwyd a diod
- Rhannu gwybodaeth wyddonol, dechnegol a mathau eraill o wybodaeth berthnasol, gan gynnwys ystadegau ac ymchwil
- Cyfrannu'n weithredol tuag at gyflawni nodau uchelgeisiol Llywodraeth Cymru ar gyfer datblygiad y diwydiant bwyd a diod yng Nghymru
- Ymateb i ymholiadau technegol gan gwmnïau bwyd

## Helix

Mae Prosiect HELIX yn fenter strategol Cymru-gyfan sy'n cael ei gyflwyno gan y tri phartner sy'n ffurfio Arloesi Bwyd Cymru. Mae'r fenter, a lansiwyd ym mis Mehefin 2016, gyda £21m drwy Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig, yn anelu at ddatblygu a darparu gweithgarwch trosglwyddo gwybodaeth academaidd ac ymarferol sy'n canolbwyntio ar arloesedd bwyd, effeithlonrwydd bwyd a strategaeth bwyd er mwyn cynyddu cynhyrchu a lleihau gwastraff yn y gadwyn fwyd.

Mae Prosiect HELIX yn casglu gwybodaeth am gynhyrchu bwyd, tueddiadau a gwastraff o bob cwr o'r byd ac yn trosglwyddo'r wybodaeth i gynhyrchwyr a gweithgynhyrchwyr bwyd ledled Cymru. Gall busnesau gael cymorth drwy 18 o gamau gweithredu o fewn tri maes strategol:

Arloesedd Bwyd	Effeithlonrwydd Bwyd	Strategaeth Bwyd
Datblygu Cynnyrch Newydd	Datblygu Systemau	Fframwaith Arloesi
Gwybodaeth Dechnegol	Rheolaethau Proses	Achrediad 3ydd Parti
Busnes Newydd	Effeithlonrwydd Cynnyrch	Ymgysylltu â'r Cyhoedd
Gwerth Ychwanegol	Dylunio Safle	Deallusrwydd y Diwydiant
Deddfwriaeth Bwyd	Pecynnu Bwyd	Datblygu Busnes
Ailffurfio Cynnyrch	Dilysu Systemau	Hyfforddiant, Mentora a Sgiliau

Ffigur 22. Meysydd strategol prosiect HELIX

## Canolfan Bwyd Cymru, Cyngor Sir Ceredigion

Mae Canolfan Bwyd Cymru yn chwarae rhan strategol yn y gwaith o gefnogi diwydiant bwyd Cymru ac mae'n darparu gwasanaethau technegol i fusnesau newydd, busnesau bach a chanolig a chynhyrchwyr bwyd cenedlaethol. Wedi'i sefydlu gan Gyngor Sir Ceredigion yn 1996 fel canolfan technoleg bwyd bwrpasol mae'n darparu gwasanaeth trosglwyddo gwybodaeth, cyngor a chymorth ymarferol o ansawdd uchel i fusnesau mewn amrywiaeth eang o sectorau bwyd ledled Cymru a thu hwnt. Mae'r ganolfan yn cynnwys cyfres o gyfleusterau modern ynghyd â gwasanaethau ymgynghoriaeth a chynghori. Mae gan y Ganolfan Arloesi a gweithgynhyrchu 880 metr sgwâr bedair ardal broses ar wahân, ynghyd â cheginau treialu llai sy'n galluogi cleientiaid i brofi'r offer diweddaraf a datblygu cynhyrchion bwyd newydd. Mae ei alluoedd gweithgynhyrchu masnachol yn cynnwys gwasanaethau ymgynghori mewn achredu trydydd parti, dylunio ffatrioedd, diogelwch bwyd, deddfwriaeth, datblygu cynnyrch newydd ac asesu cynnyrch. Mae'r Ganolfan hefyd yn rheoli pedair "uned deor sydd wedi'u cynllunio'n arbennig er mwyn cynnig safle diwydiant safonol i fusnesau newydd ac amgylchedd cefnogol er mwyn ennill plwyf cadarn yn y diwydiant".

## Campws Menter ac Arloesi Aberystwyth

Bydd AberInnovation - Campws Menter ac Arloesi Aberystwyth - yn darparu cyfleusterau blaenllaw ac arbenigedd ar gyfer y diwydiant biowyddoniaeth, amaeth a thechnoleg, a'r sector bwyd a diod. Mae'r campws gwerth £40.5m, a fydd yn gwbl weithredol erbyn Awst 2020, yn cael ei arwain gan Brifysgol Aberystwyth mewn partneriaeth â'r Cyngor Ymchwil Biotechnoleg a Gwyddorau Biolegol (BBSRC), a'i fwriad yw bod yn ased allweddol yn sectorau blaenoriaeth y rhanbarth sef Bwyd a Ffermio a Gwyddorau Bywyd. Bydd AberInnovation yn cynnig ystod o gyfleusterau o safon uchel i gefnogi arloesi; gan alluogi mentrau masnachol i dyfu, ffynnu ac ysgogi twf economaidd yn y sectorau bwyd a diod, biobrosesu a biotechnoleg ledled Cymru a thu hwnt. Bydd y campws yn cynnwys sawl nodwedd ategol gan gynnwys canolfan wyddoniaeth ddadansoddol; canolfan mireinio bio-fireinio; canolfan Bwyd y Dyfodol, bio-fanc hadau a chyfleuster prosesu ac ardal hwb a fydd yn hwyluso prosiectau ymchwil ar y cyd rhwng y Brifysgol a'r sector preifat yn y bio-economi. Disgwylir i'r prosiect greu dros 100 o swyddi yn y diwydiant amaeth-technoleg a meysydd cysylltiedig unwaith y bydd yn gwbl weithredol, gan greu galw o ran sgiliau gwyddonol lefel uwch.



*The means:* i newid lleoedd er gwell

## 6. Cyrsiau bwyd arbenigol enghreifftiol yn y DU

Nodwyd nifer o nodweddion a thueddiadau allweddol yn y sectorau bwyd a ffermio lleol ynghyd â'u goblygiadau o ran darparu addysg crefft bwyd cyfoes. Mae hyn wedi bod yn sail i ddull gweithredu a meini prawf ar gyfer nodi enghreifftiau o arfer gorau o ran cyrsiau bwyd arbenigol yn y DU. Mae tair ysgol, colegau a phrifysgolion wedi cael eu nodi, dim yng Nghymru, sy'n arloesi yn y maes. Mae'r rhain yn cynnwys:

- The School of Artisan Food / Prifysgol Nottingham Trent;
- Bakery and Patisserie Technology FdSc - Coleg Sheffield; a
- Bakery and Patisserie Technology FdSc, Prifysgol Caer (Reaseheath Food Centre).

Mae'r meini prawf a ddefnyddir i nodi'r cyrsiau hyn yn canolbwyntio ar ddysgu ymarferol a dysgu theori y tu hwnt i arlwyio a lletygarwch Lefel 1 a 2, megis: arbenigol; sgiliau crefft uwch; gwybodaeth fanwl am wyddoniaeth bwyd; astudiaethau cyd-destunol o darddiad, cynhyrchu, paratoi a chadwraeth; a dealltwriaeth o dueddiadau bwyd.

Mae trafodaethau gyda'r darparwyr hyn wedi nodi nifer o fathau perthnasol o gwrs, cydrannau allweddol a gwybodaeth ategol megis llwybrau dilyniant a chyfleoedd cyflogaeth yn y dyfodol a all lywio glasbrint ar gyfer cwrs/cyrsiau yn y rhanbarth lleol.

### The School of Artisan Food, Nottingham, Dwyrain Canolbarth Lloegr

Mae The School of Artisan Food a agorodd yn 2009 yn Sherwood Forest yn addysgu amrywiaeth eang o agweddau ar gynhyrchu bwyd arbenigol. Mae pobl o bob lefel sgiliau yn cael y cyfle i ehangu eu gwybodaeth trwy ystod eang o gyrsiau byr a Diploma Uwch mewn Pobi Arbenigol llawn amser. Mae'r cyrsiau'n cael eu haddysgu gan gynhyrchwyr ac ymarferwyr arbenigol a phrofiadol. Mae'r rhaglen yn canolbwyntio ar fwyd cartref. Mae'r Ysgol yn dysgu ffyrdd ymarferol a phleserus o gynhyrchu bwyd, deall pam mae'n cael ei gynhyrchu mewn ffordd benodol, pa ddewisiadau eraill sydd ar gael a thueddiadau yn y dyfodol. Mae'r Ysgol yn cynnig ystod o raglenni pwrpasol ar gyfer unig fasnachwyr a chwmnïau aml-genedlaethol; gan greu cyrsiau unigryw i gefnogi gofynion busnes. Mae cyrsiau wedi'u cynllunio ar gyfer:

- Ymarferwyr presennol sy'n dymuno datblygu eu gwybodaeth a'u sgiliau
- Pobl sydd â diddordeb mewn dechrau menter bwyd arbenigol
- Amaturiaid brwd
- Dechreuwyr

### Artisan Food FDSC (gyda Phrifysgol Nottingham Trent)

#### Blwyddyn Un

- *Cynhyrchu Bara Arbenigol* - Sesiynau gwneud bara ymarferol a sesiynau theori, sy'n datblygu dealltwriaeth o'r broses eplesu a chamau allweddol hanfodol wrth wneud bara. Gwaith llunio rysâit a swyddogaeth deunydd bara amrwd mewn pobi wedi'i eplesu.
- *Patisserie a Viennoiserie* - Y cynhwysion, dulliau cynhyrchu arbenigol, technegau pobi, a geirfa sy'n gysylltiedig â patisserie a viennoiserie arbenigol, y sgiliau technegol sydd eu hangen i gynhyrchu amrywiaeth o wahanol gynhyrchion arbenigol.
- *Cynhyrchu Llaeth Arbenigol* - Y cefndir i ddiwydiant llaeth y DU gan gynnwys dod o hyd i laeth a bridiau gwartheg. Cynhyrchu cynnyrch llaeth, gan gynnwys amrywiaeth o fathau o gaws a sesiynau ymarferol i gynhyrchu cawsiau caled a meddal, hufen, menyn, iogwrt a hufen iâ.
- *Cemeg Bwyd* - Egwyddorion gwyddonol allweddol sy'n berthnasol i wyddoniaeth bwyd, gan gynnwys cyfansoddion bwyd a'r effeithiau mae'r rhain yn eu cael ar eu priodweddau a'u swyddogaethau. Sgiliau i gynnal dadansoddiad labordy syml o fwyd a dehongli'r data.
- *Entrepreneuriaeth Busnes Bwyd Arbenigol a Marchnata* - Sgiliau i gynllunio busnes bwyd arbenigol annibynnol, gan gynnwys trosolwg o'r dewisiadau allweddol sy'n wynebu busnes bwyd newydd, a datblygu

cynnig marchnata realistig ar gyfer busnes bwyd arbenigol. Materion cynaliadwyedd, moesegol ac iechyd sy'n ymwneud â chynhyrchu bwyd, bwyta'r bwyd ac ansawdd bwyd, a sut mae hyn yn berthnasol i gynhyrchwyr.

### **Blwyddyn Dau**

Blwyddyn ar leoliad ar gyfer myfyrwyr ar y cwrs tair blynedd.

### **Blwyddyn Olaf**

- *Maeth ac Iechyd Defnyddwyr* - Dealltwriaeth o faeth dynol a'r gallu i ddadansoddi bwydydd ar gyfer macrofaethynnau sy'n gysylltiedig â maeth ac alergeddau. Sut mae anghenion a thueddiadau maeth defnyddwyr yn effeithio ar ddatblygu cynnyrch, prosesu a phecynnu.
- *Cynhyrchu Bara Arbenigol Uwch* - Technegau gwneud bara cymhleth a sail i wybodaeth ddamcaniaethol. Cynhyrchu swp mwy o faint a gofynion y raddfa gynhyrchu hon.
- *Gweithrediadau a Chyllid Busnes Bwyd Arbenigol* - Offer i redeg busnes bwyd arbenigol annibynnol a deall y cyllid cysylltiedig gan gynnwys dichonoldeb, ac opsiynau cychwyn.
- *Cynllunio ar gyfer Busnes Bwyd Arbenigol* - Sut i ddatblygu cynllun busnes ariannol cadarn ar gyfer busnes bwyd arbenigol newydd a chyflwyno i fuddsoddwyr. Dealltwriaeth o adenillion ar fuddsoddiad a'u cymhwyso wrth gynllunio busnes, a rheoli risg mewn busnes bwyd arbenigol.
- *Cyflogadwyedd y Diwydiant Bwyd* - Datblygu portffolio a phroffil cyfryngau cymdeithasol proffesiynol. Datblygiad proffesiynol parhaus, ac ymgysylltu â thîm cyflogadwyedd y brifysgol i wella'r rhagolygon o ran gwaith i raddedigion yn y dyfodol.
- Un modiwl dewisol i'w ddewis:
  - *Bwtsiera a Charcuterie Arbenigol* - Cipolwg ar ddulliau a thechnegau bwtsiera traddodiadol sy'n canolbwyntio ar gig dri phrif anifail - moch, gwartheg a defaid. Anatomeg sylfaenol, sgiliau cyllyll, trosolwg o gynhyrchu da byw, ac egwyddorion trawsnewid cig yn *charcuterie* gan ddefnyddio halltu, eplesu a mygu.
  - *Viennoiserie a Patisserie Siocled Uwch* - Cynhwysion, dulliau cynhyrchu arbenigol uwch, a thechnegau pobi sy'n ofynnol i gynhyrchu amrywiaeth o gynnyrch siocled, *patisserie* siocled, a *patisserie* a chynnyrch *viennoiserie* Ffrengig. Gwybodaeth am gyfansoddiad ffa coco amrywiol a sut a lle maen nhw'n cael eu tyfu.

### **Diploma Uwch**

Mae The School of Artisan Food yn cynnig Diploma Uwch cyntaf y DU mewn Pobi Arbenigol. Wedi'i achredu gan FDQ (is-gwmni'r Cyngor Addysg a Hyfforddiant Bwyd a Diod Cyf) mae'r cwrs chwe mis, llawn-amser, dwys yn cyfateb i gymhwyster lefel gradd sylfaen. Mae'r Diploma Uwch yn cyfuno hyfforddiant ymarferol mewn gwneud bara, *patisserie* a *viennoiserie* gydag astudiaethau cyd-destunol sy'n canolbwyntio ar y tirlun bwyd a sut i sefydlu busnes bwyd newydd.

### **Cyrsiau byr**

Mae'r Ysgol yn cynnig ystod eang o gyrsiau byr, yn amrywio o arddangosiadau a sesiynau blasu hanner diwrnod i ddosbarthiadau meistr dwys wythnos o hyd, mewn amrywiaeth o bynciau gan gynnwys:

- Pobi
- Bragu a diodydd
- Bwtsiera
- Gwneud caws
- Cyrsiau plant
- Gwneud siocled
- Halltu a mygu
- Coginio
- Busnesau bwyd newydd

- Ffotograffiaeth bwyd
- Chwilota a thyfu bwyd
- Gwneud hufen iâ
- Patisserie
- Cadw ac Eplesu

### **Bakery and Patisserie Technology FdSc - Coleg Sheffield, De Swydd Efrog**

Mae'r Radd Sylfaen wedi'i chynllunio i ddatblygu'r sgiliau crefft uwch sydd eu hangen i weithio'n broffesiynol yn y diwydiant pobi/melysion. Wedi'i ddilysu gan Goleg Prifysgol Birmingham a'i ddatblygu mewn ymgynghoriad â'r diwydiant, mae'r cwrs hwn yn addysgu sgiliau ymarferol, gallu technegol a gwybodaeth fusnes.

#### **Blwyddyn Un (Lefel 4)**

- *Cyflwyniad i Patisserie* - Crwst, llenwadau, sbyngau, *Mousse*, sglein a phwdinau, hanes a tharddiad cynhyrchion patisserie a sut maen nhw wedi dod yn bwdinau clasurol.
- *Gwyddoniaeth Melysion a Phobi* - Cyflwyniad i wyddoniaeth pobi o ran gwyddoniaeth grawnfwyd a'r cynhyrchion gorffenedig. Bydd egwyddorion y moleciwlau bwyd craidd (proteinau, brasterau, a charbohydradau) a phrosesau penodol megis eplesu ac asiantau codi yn cael eu disgrifio gan ddefnyddio bara, cacennau, bisgedi a thoes fel enghreifftiau.
- *Bara Arbenigol - Cynhyrchu a Gwerthuso* -Sgiliau ymarferol a gwybodaeth dechnegol i gynhyrchu ac arfarnu amrywiaeth o ddulliau gwneud bara y gellir eu categoreiddio fel "Arbenigol". Bydd y dulliau a'r arddulliau o wneud bara a astudir yn cynnwys: sbwng a thoes, prydau cyntaf o surdoes, *levain*, *poolish* a *bigas*.
- *Melysion Arbenigol* - Sgiliau melysion arbenigol, sut mae cynhwysion yn gweithio gyda'i gilydd er mwyn ffurfio cynhyrchion penodol. Prif ffocws y modiwl hwn fydd archwilio cynhwysion arbenigol fel blawd, melysion siwgr a siocled.
- *Diogelwch Bwyd a Hylendid* - Cyflwyniad i'r prif ddamcaniaethau ac arferion hylendid bwyd. Mae'r ffocws ar ddeddfwriaeth hylendid bwyd gyfredol yn ei gwneud yn ofynnol i fusnesau bwyd ddatblygu a gweithredu system reoli diogelwch bwyd yn seiliedig ar HACCP, bydd myfyrwyr yn dysgu sut i ddyfeisio a gweithredu system o'r fath.
- Modiwlau Opsiynol:
  - Rheoli ar gyfer Elw
  - Diet a Maeth

#### **Blwyddyn Dau (Lefel 5)**

- *Melysion a Siocled Uwch* - Ehangu sgiliau a gwybodaeth gan ddefnyddio dulliau a phrosesau'r diwydiant mewn melysion a siocled.
- *Cynhyrchu Bara Cyfoes* - Mae myfyrwyr yn cynhyrchu'r cynhyrchion ac yn astudio'r agweddau technegol ar nwyddau bara a bore nodweddiadol i'w gweld ar silffoedd manwerthwyr y DU. Lle bo modd, mae'r broses gweithgynhyrchu bwyd awtomataidd yn cael ei hailadrodd gan y myfyrwyr mewn lleoliadau ymarferol.
- *Sicrhau Ansawdd* - Cyfres o sesiynau ymarferol a gynlluniwyd i ddangos sut mae systemau ansawdd allweddol yn cael eu rhoi ar waith. Mae'r asesiad yn defnyddio senarios astudiaethau achos mewn cyd-destun gweithgynhyrchu bwyd i ddatblygu dirnadaeth myfyrwyr mewn perthynas â rheolaethau peryglon, olrhain a dylunio manylebau. Mae Sicrhau Ansawdd mewn gweithgynhyrchu bwyd yn cynnig gyrfaoedd eang ac amrywiol poblogaidd.
- *Rheoli Cynhyrchu Bwyd* - Mae pwysau moesegol ac ariannol yn sbarduno'r diwydiant bwyd i fabwysiadu prosesau sy'n canolbwyntio ar gostau ac ar yr amgylchedd. Agweddau allweddol ar reoli bwyd yn ogystal â'r cyfrifoldebau a'r heriau sy'n wynebu rheolwyr cynhyrchu bwyd, ymddygiad prynu cwsmeriaid a'r math o farchnad y bydd yr uned cynhyrchu bwyd yn ei gwasanaethu.
- *Patisserie Cyfoes* - Cyflwyniad i holl elfennau hanfodol cynhyrchu crwst proffesiynol, gan gynnwys gweithio gyda siocled tymherus a siwgr wedi'i ferwi.
- Modiwlau Opsiynol:

- Astudiaethau Busnes Newydd
- Dylunio Cynnyrch a Datblygu Proses

### **Bakery and Patisserie Technology FdSc, Prifysgol Caer (Reaseheath Food Centre), Gogledd Orllewin Lloegr**

Mae'r cwrs yn datblygu sgiliau ymarferol mewn gwaith gwneud bara, siwgr a siocled, patisserie a phwdinau. Mae'n archwilio'r wyddoniaeth sy'n sail i bob un o'r sectorau cynnyrch, gan arfogi myfyrwyr â gwybodaeth gyflawn o'r diwydiant pobi a *patisserie*. Un ffocws allweddol yw datblygu sgiliau ymarferol yn y flwyddyn gyntaf a dealltwriaeth o dulliau cynhyrchu awtomataidd diwydiannol yn yr ail flwyddyn.

#### **Modiwlau Blwyddyn 1**

- Diogelwch bwyd mewn gweithgynhyrchu
- Technoleg blawd
- Technoleg siwgr a siocled
- Sgiliau pobi arbenigol
- Astudiaethau busnes gyda'r gyfraith
- Deunyddiau bwyd a gweithgynhyrchu cynnyrch
- Gwyddor bwyd a chyfansoddiad
- Sgiliau pobi rhagarweiniol

#### **Blwyddyn 2**

- Arloesedd bwyd a datblygu cynnyrch newydd
- Maeth cymhwysol yn y diwydiant bwyd
- Dulliau ymchwil
- Patisserie arbenigol a phwdinau
- Prosesu a sicrhau ansawdd nwyddau wedi'u pobi
- Dysgu seiliedig ar waith ar gyfer diwydiannau'r tir

## 7. Crefft Bwyd Cyfoes - glasbrint a chymhwyster arfaethedig

Mae ton newydd o fusnes bwyd yn tyfu ar raddfa ryfeddol yn rhyngwladol. Er eu bod yn amrywiol, yr hyn sydd ganddynt yn gyffredin a'r hyn sy'n nodweddiadol yw'r awydd am ansawdd a dilysrwydd. Mae hyn yn cyd-fynd â'r farchnad defnyddwyr sy'n uniaethu'n gynyddol gyda'r un gwerthoedd hyn. Enghreifftiau allweddol yw cwrw crefft, coffi, gwneud bara, gwin naturiol, *charcuterie*, a chawsiau arbenigol. Mae'r symudiad hwn i ddiwylliant bwyd bywiog yn amlwg ar draws pob agwedd ar y gadwyn fwyd o amaethyddiaeth, i weithgynhyrchu at letygarwch. Mae pobl llawn cymhelliant a phobl entrepreneuriaid yn defnyddio bwyd fel cynfas gyffrous ar gyfer eu creadigrwydd a dod â'r rhinweddau hyn i'r broses o wneud bwyd, mae eu modelau busnes a marchnata yn gynyddol bwysig i lwyddiant a chynaliadwyedd y diwydiant.

Mae dadansoddi tueddiadau, ymgysylltu â'r diwydiant a nodi enghreifftiau o arfer gorau o ran cyrsiau a ddisgrifir mewn penodau cynharach wedi llywio'r astudiaeth hon ac wedi nodi bylchau mewn darpariaeth addysgol y tu hwnt i'r Lefel 1 a 2 Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod a'r diddordeb ymhlith y sector mewn cymwysterau a hyfforddiant newydd / amgen sy'n cyfateb i Lefel 3 sy'n gallu mireinio sgiliau sy'n ymwneud â tharddiad, cynhyrchu, paratoi a chadw ar gyfer garddwriaeth, pobi, cynnyrch llaeth, pysgod a bwyd môr, bwtsiera a *charcuterie*, patisserie a phwdinau a diodydd.

O ystyried pwysigrwydd cynyddol busnesau bwyd cyfoes a'r gofynion o ran sgiliau sy'n datblygu yn y diwydiant, mae'n hanfodol bod unigolion yn datblygu, ac er iechyd y sector cyfan, bod gweithwyr yn caffael set graidd o sgiliau trosglwyddadwy, fel sail i arbenigeddau'r dyfodol. Bydd rhai "arbenigeddau" mor arbenigol fel y gallent weddu'n well i ddysgu ar y swydd.

Fodd bynnag, mae dyfeisio, datblygu a darparu hyfforddiant i weithlu amrywiol fel yr un sy'n cael ei gynrychioli yn y sector bwyd yn rhanbarth y De Orllewin a'r Canolbarth yn cyflwyno cyfres o heriau. Mae gwahaniaethau yn bodoli rhwng mentrau, ac atomeiddio'r sector bwyd yng Ngorllewin Cymru. Mae sefydliadau gwahanol a'r gofynion o ran sgiliau sy'n ymwneud â chynhyrchu a pharatoi bwyd a diod yn amrywio'n fawr iawn. Mae hyn yn awgrymu y gallai cynnwys hyfforddiant sy'n berthnasol i un pen o'r sbectrwm fod yn amhriodol ar gyfer pen arall y sbectrwm. Mae daearyddiaeth yr ardal – ardal fawr a chymharol denau ei phoblogaeth – yn arwain at oblygiadau ar gyfer amseroedd teithio a chysylltiadau trafniadaeth. Mae'r ffactorau hyn, ochr yn ochr â safbwyntiau a fynegwyd gan y sector, yn awgrymu y dylid ystyried dull modiwlaid fel rhan o unrhyw ddarpariaeth hyfforddiant. Bydd gwneud cyrsiau mor berthnasol a hygyrch ag y bo modd yn cefnogi ymdrechion i ddenu nifer yr ymgeiswyr a'u noddwyr.

Gallai cwrs/cyrsiau o'r fath fod yn arloesol yng Nghymru; gan addysgu pob agwedd ar gynhyrchu bwyd a diod cyfoes ac arfogi myfyrwyr â sgiliau ymarferol, gallu technegol, a dealltwriaeth gyd-destunol.

Dylai'r cwrs/cyrsiau gael eu dylunio i ddatblygu sgiliau crefft uwch sydd eu hangen i weithio'n broffesiynol yn y diwydiant. Byddai'r cwrs/cyrsiau hyn yn darparu llwybr dilyniant o Lefel 2 Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod ar gyfer y rhai sy'n astudio cwrs llawn a setiau sgiliau penodol ar gyfer y rhai sy'n chwilio am gyrsiau modiwlaid. Byddai'r cwrs/cyrsiau yn cael eu hanelu'n bennaf at: Myfyrwyr sydd wedi ymgymryd â chymhwyster Lefel 2 mewn gwasanaethau coginio a diod yn llwyddiannus; Ymarferwyr sy'n dymuno datblygu eu gwybodaeth a'u sgiliau; Pobl sydd â diddordeb mewn dechrau menter bwyd crefft/arbenigol.

Mae cefnogaeth gref i gynllunio cyrsiau ar y cyd â'r diwydiant a'u cyflwyno gan gogyddion proffesiynol ochr yn ochr â chynhyrchwyr ac ymarferwyr arbenigol lleol. Byddai'n werth tynnu'r sector AB a dysgu lleol ynghyd gyda diwydiant lleol i ddatblygu opsiynau ymhellach ac ymgysylltu â'r Cynghorau Sgiliau Sector, Cyrff Dyfarnu a Llywodraeth Cymru. Mae meysydd a awgrymir ar gyfer trafodaeth a datblygiad pellach yn cynnwys:

- Cymhwyster llawn amser wedi'i anelu at y rhai sy'n ceisio mireinio eu sgiliau a symud ymlaen o gymwysterau Lefelau 1 a 2 mewn 'Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod' tra'n datblygu gwerthfawrogiad o fwyd cyfoes, tueddiadau bwyd a gwybodaeth busnes. Cwrs wedi'i gynllunio i roi

gwybodaeth eang i fyfyrwyr sy'n adlewyrchu natur gydgysylltiedig wŷd yn y byd modern. Gall pwyslais cryf ar entrepreneuriaeth, menter, a chyfleoedd yr economi bwyd newydd ffurfio elfennau canolog. Byddai'r cwrs yn elwa o gael ei addysgu drwy amrywiaeth o gyfryngau, gan ddarparu profiad ymarferol mewn tyfu a choginio, a chael ei integreiddio'n agos â busnesau llwyddiannus mewn crefft bwyd cyfoes.

- Cysiau modiwlaid wedi'u datblygu ar y cyd â'r diwydiant i ddarparu mynediad i hyfforddiant byrrach ar gyfer maes penodol a all apelio at fusnesau sy'n dymuno hyfforddi eu staff mewn set benodol o sgiliau yn ogystal ag unigolion hunangyflogedig / unigolion sy'n hunan-ariannu. O dan amgylchiadau o'r fath mae manteision i gyfnodau byr, dwys o hyfforddiant, gydag elfennau o ddyddiau hir neu elfen breswyl hyd yn oed, dros y ffurfiau traddodiadol o ryddhau am ddiwrnod neu am floc. Yr amcan yw gwneud y gorau o'r gymhareb amser ar gyfer cymryd rhan mewn hyfforddiant/cyswllt gyda'r amser a fuddsoddir yn gyffredinol, gan gynnwys teithio.

Mae trosolwg cymhwyster arfaethedig ar gyfer datblygiad pellach wedi ei grynhoi isod.

### Trosolwg o'r Cymhwyster ar gyfer cymhwyster Lefel 3 newydd / amgen

- **Diogelwch a hylendid bwyd i gynnwys (Dyfarniad mewn diogelwch bwyd wrth arlwygo H/502/0132)** – Cyflwyniad i ddeddfwriaeth, damcaniaethau ac arferion hylendid bwyd. Dyfeisio a rhedeg system rheoli diogelwch bwyd. Deall sicrwydd ansawdd a pheccynnu.
- **Menter mewn bwyd a diod crefft cyfoes** – Cyflwyniad i redeg busnes bwyd a diod. Meddwl yn greadigol am fentergarwch yn y sector bwyd a diod crefft. Cynllunio Busnes a rheoli risg.
- **Diwylliant bwyd a diod cyfoes** – Cemeg bwyd a chyfansoddiad - egwyddorion gwyddor bwyd; priodweddau a swyddogaethau. Maeth ac iechyd - maeth cymhwysol. Arloesedd bwyd a datblygu cynnyrch. Deall sut mae maeth a thueddiadau yn effeithio ar ddatblygu cynnyrch.
- **Garddwriaeth (ffrwythau a llysiau)** – Garddwriaeth – trin, prosesu a defnyddio. Technegau, rheoli dŵr a phridd, sefydlu a rheoli cynyddau, cynaeafu a marchnata.
- **Pobi** – Technegau uwch a gwybodaeth ddamcaniaethol. Gwyddoniaeth pobi, egwyddorion y moleciwlau bwyd craidd a'r prosesau megis eplesu ac asiantau codi. Dulliau, arddulliau a ryseitau gan gynnwys prydu cyntaf o does, bara, sbyngau, cacennau, crwst a bisgedi.
- **Cynnyrch Llaeth** – Gwybodaeth am y diwydiant llaeth yng Nghymru gan gynnwys cyrchu, ansawdd llaeth a bridiau gwartheg. Cynhyrchu cynnyrch llaeth, gan gynnwys amrywiaeth o fathau o gaws lleol a sesiynau ymarferol i weithgynhyrchu caws caled a meddal, hufen, menyn, iogwrt a hufen iâ.
- **Pysgod a bwyd môr** – Dulliau a thechnegau gwerthu pysgod traddodiadol sy'n canolbwyntio ar bysgod a bwyd môr lleol. Anatomeg, sgiliau cyllyll, trosolwg o gynhyrchu a storio bwyd môr, sgiliau coginio ac egwyddorion cadwraeth gan ddefnyddio halltu (eplesu, piclo a mygu).
- **Bwtsiera a charcuterie** – Dulliau a thechnegau bwtsiera traddodiadol sy'n canolbwyntio ar dri anifail - moch, gwartheg a defaid. Anatomeg, sgiliau cyllyll, trosolwg o gynhyrchu da byw, sgiliau coginio ac egwyddorion trawsnewid cig yn *charcuterie* gan ddefnyddio halltu, eplesu a mygu.
- **Patisserie a phwdinau** – Technegau a gwybodaeth ddamcaniaethol uwch. Gwyddoniaeth pobi, egwyddorion y moleciwlau a'r prosesau bwyd craidd. Crwst, llenwadau, mousses, sglein a phwdinau, dulliau a phrosesau mewn melysion a siocled.
- **Coffi, gwin, cwrw, a gwirodydd** - Hanes a thueddiadau. Gwybodaeth o dechnegau gwneud gwin, bragu a distyllu, amrywiadau a nodiadau blas. Cemeg bwyd – paru a chysylltiadau gyda bwyd. Gweini - proses, tymheredd a thechnegau.

Gweler atodiad 4 am uned cwrs enghreifftiol



## 8. Casgliad ac argymhellion

**Mae'r astudiaeth hon wedi nodi bylchau yn y ddarpariaeth addysgol y tu hwnt i'r Lefel 1 a 2 Cognition Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod safonol a diddordeb ymysg y sector o ran cymwysterau a hyfforddiant newydd / gwahanol sy'n gyfwerth â Lefel 3 all fireinio sgiliau ynghylch tarddiad, cynhyrchu, paratoi a chadwraeth ar gyfer garddwriaeth, pobi, cynnyrch llaeth, pysgod a bwyd môr, bwtsiera a *charcuterie*, *patisserie* a phwдинаu a diodydd. Gallai cwrs/cyrsiau o'r fath fod yn arloesol yng Nghymru; gan addysgu pob agwedd ar gynhyrchu bwyd a diod cyfoes ac arfogi myfyrwyr â sgiliau ymarferol, gallu technegol, a dealltwriaeth gyd-destunol.**

Mae dyfeisio, datblygu a darparu hyfforddiant i weithlu mor amrywiol â'r un sy'n cael ei gynrychioli yn y sector bwyd yng Ngorllewin Cymru yn cyflwyno cyfres o heriau pedagogaid, logistaidd, a heriau marchnata.

Mae ein gwaith mapio ac adolygu gweithgarwch presennol yn dangos graddau'r gwahaniaethau sy'n bodoli rhwng mentrau, ac atomeiddio'r sector bwyd yng Ngorllewin Cymru. Gall y datganiadau hyn hefyd fod yn berthnasol i'r is-sectorau. Gan ystyried, er enghraifft, *pub-grub*, mae'r arlwy o wahanol sefydliadau a'r gofynion sgiliau sydd ynghlwm wrth ei gynhyrchu a' baratoi yn amrywio'n aruthrol, gyda'r goblygiad y gallai cynnwys hyfforddiant sy'n berthnasol i un pen o'r sbectrwm fod yn amhriodol ar gyfer pen arall y sbectrwm. Mae hwn yn un o'r dadleuon cryfaf dros dull modiwlaid.

Fodd bynnag, mae'n bwysig er mwyn cynnydd unigolion, ac er lles iechyd y sector yn ei gyfanrwydd, bod gweithwyr yn caffael set graidd o sgiliau generig, trosglwyddadwy, fel sail i'r arbenigeddau maen nhw'n eu meithrin. A bydd rhai "arbenigeddau" mor arbenigol fel y gallent weddu'n well i ddysgu ar y swydd.

Mae'r ffaith bod Gogledd Cymru yn ardal fawr ac yn gymharol denau ei phoblogaeth, gyda'r cyfan mae hynny'n ei olygu o ran amseroedd teithio a chysylltiadau trafniadaeth, hefyd o blaid darparu hyfforddiant i ffwrdd o'r gwaith mewn modd mwy modiwlaid. O dan amgylchiadau o'r fath mae manteision i gyfnodau byr, dwys o hyfforddiant, gydag elfennau o ddyddiau hir neu elfen breswyl hyd yn oed, dros y ffurfiau traddodiadol o ryddhau am ddiwrnod neu am floc. Yr amcan yw gwneud y gorau o'r gymhareb amser ar gyfer cymryd rhan mewn hyfforddiant/cyswllt gyda'r amser a fuddsoddir yn gyffredinol, gan gynnwys teithio.

Bydd gwneud cyrsiau mor berthnasol a hygyrch ag y bo modd yn cefnogi ymdrechion i ddenu nifer yr ymgeiswyr a'u noddwyr. Ond mae hygyrchedd gwell yn disgyn i'r categori angenrheidiol ond nid yn ddigonol. Ynndo'i hun, bydd yn cyflawni gwelliant graddol ond ni fydd yn cyrraedd y nod o wneud hyfforddiant yn un o elfennau canolog y strategaeth i weddnewid y sector a chyflawni'r potensial a nodwyd mewn penodau cynharach.

Mae angen i'r ymgyrch farchnata fynd ymhellach ac mae angen newid sylweddol a fydd yn dod â darparwyr hyfforddiant yn nes o lawer at y diwydiant. Rydyn ni'n credu y bydd angen i'r berthynas newydd hon gynnwys o leiaf 5 nodwedd:

1. Dolen adborth ystyrion sy'n galluogi cyfranogwyr, cyflogwyr a mynychwyr ar gyrsiau hyfforddi i fireinio'r cynnyrch hyfforddi a gynigir yn barhaus, a chyflwyno agweddau newydd i'r cwricwlwm wrth i'r maes arloesedd bwyd a ffasiwn symud yn ei flaen.
2. Cynnal rhwydwaith o gyflogwyr yn y sector bwyd, darparwyr hyfforddiant a rhanddeiliaid eraill lleol, yn seiliedig ar y 194 o fentrau a nodwyd yn yr ymarfer mapio hwn, ac adeiladu arno yn raddol. Gallai'r rhwydwaith weithredu'n rhithiol bron, ond ei bwysleisio gyda digwyddiadau fel y rhai a awgrymir isod, er mwyn cadarnhau'r ymdeimlad o gymuned. Gall y rhwydwaith hwn fod yn allweddol mewn hyfforddiant, lleoliadau profiad gwaith ac o ran darparu cyfleoedd cyflogaeth dilynol ac wrth wneud hynny, datblygu rhaglen flaenllaw ar gyfer y rhanbarth a Chymru.
3. Dylai'r coleg fod yn ddylanwadol wrth sefydlu a chynnal y rhwydwaith. O bosibl yn chwarae rhan flaenllaw.
4. Dylai ffocws y gweithgarwch fod ar *anghenion y diwydiant*, nid *pryderon hyfforddi* yn unig. Er enghraifft, gellid trefnu Ffair Fwyd flynyddol yn debyg i ddigwyddiadau masnach y diwydiant. Byddai cyfle



i ddathlu'r hyn sydd eisoes yn dda yn y sector yn lleol ond hefyd ar gyfer hyrwyddo a dysgu oddi wrth yr arloesedd gorau mewn mannau eraill sy'n berthnasol i'r fro hon.

5. Dylid darparu cymorth a help i arddangos y sector yn lleol ac yn genedlaethol drwy gyfuno costau mynd i ddigwyddiadau pwysig, a chynhyrchu marchnata cyfochrog. Er enghraifft, yn ystod yr astudiaeth hon, cynhaliwyd trafodaethau gyda Marchnad Bwrdeistref Llundain am arddangos yno ar Ddydd Gŵyl Dewi 2020.

Un canlyniad dymunol fyddai sefydlu perthynas wahanol rhwng craidd AB/darparwyr hyfforddiant lleol a'r sector, un lle mae'r darparwyr hyfforddiant hyn yn

- cael eu hystyried fel partner o bwys, wedi ymrwmo i weithio gyda'r diwydiant i drawsnewid safonau a pherfformiad
- meddu ar gysylltiad llawer gwell gyda'r mentrau gwasgaredig, yn mwynhau creu sgwrs greadigol a thrwy'r sgwrs honno yn gallu cofrestru cyfranogwyr ar gynnig/cynigion addasadwy newydd

# Atodiad 1: Fformat yr arolwg

Cynhaliwyd yr arolwg wyneb yn wyneb, dros y ffôn ac ar-lein.



*The means:* to change places for the better.



## TUDALEN RAGARWEINIOL

Mae bwyd arbenigol yn gynyddol boblogaidd, gyda galw cynyddol am fwyd a chynnyrch â 'tharddiad' sy'n gysylltiedig â hunaniaeth leol. Mae hyn yn newid y sgiliau a'r wybodaeth sydd eu hangen ar draws y gadwyn cyflenwi bwyd. O ystyried pwysigrwydd cynyddol y sector i'r economi ac i hunaniaeth leol, mae awydd cynyddol i nodi anghenion a chyfluoedd cyffredin ar gyfer cynnig y sector addysg i gefnogi ei dwf.

Mae Coleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion, gyda chymorth nifer o fusnesau lleol ar draws Sir Gaerfyrddin a Cheredigion, yn cynnal astudiaeth o ddichonoldeb crefft bwyd cyfoes. Maen nhw'n awyddus i ddeall safbwyntiau ac anghenion sgiliau'r rhai sy'n gweithredu ac yn gweithio yn y sectorau bwyd, diod a ffermio; entrepreneuriaid, tyfwyr, cynhyrchwyr a manwerthwyr sy'n delio gyda defnyddwyr a bwytai.

Mae'r hyn sy'n dilyn yn arolwg byr. Nid oes unrhyw rwymedigaeth nac ymrwymiad gennych drwy gwblhau'r arolwg hwn. Bydd yr holl wybodaeth sy'n cael ei chasglu yn ddiennw a dim ond yn ôl eich dewisiadau y bydd unrhyw gyswllt pellach yn cael ei wneud. Mae *the means* wedi ymrwymo i gynnal eich hawliau preifatrwydd. Byddwn ond yn defnyddio eich gwybodaeth bersonol at ddibenion cyfreithlon. Os ydych chi wedi cytuno i rannu gwybodaeth, megis i dderbyn cyswllt pellach, bydd yn cael ei ddarparu i Goleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion yn unig. Ni ddylai'r arolwg hwn gymryd mwy na 5 munud i'w gwblhau.

**C1. Pa rai o'r canlynol ydych chi'n ystyried sy'n disgrifio eich busnes?**

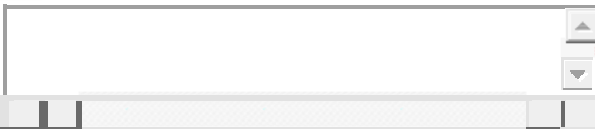
- Cynhyrchwr neu Weithgynhyrchwr
- Perchennog bwyty, gwesty neu dafarnwr

OS YN GYNHYRCHWR - BYDD YR ADOLYGIAD AR-LEIN YN EICH CYFEIRIO AT C2

OS YN BERCHENNOG BWYTY - BYDD YR ADOLYGIAD AR-LEIN YN EICH CYFEIRIO AT C3

**C2. Os yn gynhyrchwr a/neu weithgynhyrchwr: Pa rai o'r canlynol ydych chi'n arbenigo ynddynt? (Gallwch ddewis mwy nag un opsiwn)**

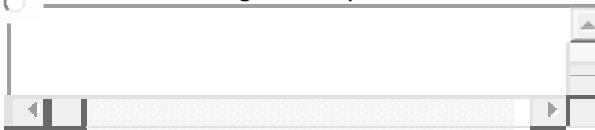
- Bara a chynnyrch pobi
- Cynnyrch llaeth
- Cynnyrch cig
- Cynnyrch pysgod
- Cynnyrch llysieuol/fegan
- Cyffeithiau a siytni
- Melysion
- Cynnyrch alcohol
- Arall, nodwch os gwelwch yn dda



YNA BYDD YR ADOLYGIAD AR-LEIN YN EICH CYFEIRIO AT C4

**C3 Os yn berchennog bwyty, gwesty neu'n dafarnwr: Pa rai o'r canlynol ydych chi'n arbenigo ynddynt? (Gallwch ddewis mwy nag un opsiwn)**

- Lleol / Rhanbarthol / Ethnig
- Bwyd cyflym
- Bwyd diffwdan cyflym
- Bwyd diffwdan / Sefydliad teuluol
- Brasserie a bistro
- Bwffe a smorgasbord
- Caffi
- Caffeteria / bwyty hunan-wasanaeth
- Tŷ coffi
- Coginio pen bwrdd
- Tafarn
- Ciniawa ffurfiol
- Arall, nodwch os gwelwch yn dda



**C4 Ers faint ydych chi wedi bod mewn busnes?**

- Llai na blwyddyn
- Un i bum mlynedd
- 5 i 10 mlynedd
- Dros 10 mlynedd

**C5 A oes gennych adeilad busnes?**

- Oes
- Nac oes

OS NA - BYDD YR ADOLYGIAD AR-LEIN YN EICH CYFEIRIO AT C7

**C6 Os oes, nodwch dri/pedwar digid cyntaf y cod post**

**C7 Pa mor aml ydych chi'n cyrchu cynhwysion lleol?**

- Bob amser
- Weithiau
- Yn achlysurol / yn anaml
- Byth

Sylwadau:

**C8 Faint o bobl mae eich busnes yn eu cyflogi?**

- Fi fy hun
- 1-5 o bobl
- 6-10 o bobl
- Dros 10 o bobl

**C9 Ydych chi wedi cael trafferth recriwtio staff sydd â'r set sgiliau priodol?**

- Do
- Na
- Amh.

Sylwadau

**C10 A oes set sgiliau penodol sydd ei angen arnoch chi gan eich staff?**

- Oes
- Nac oes
- Amh.
- Sylwadau

**C11** Os ydych chi wedi gweithio gyda cholegau yn y gorffennol, a ydych chi'n teimlo bod cynnwys y cwrs yn berthnasol i'ch anghenion?

- Ydw
- Nac ydw
- Amh.
- Sylwadau

**C12** Ydych chi'n teimlo bod angen datblygu cwrs/cyrsiau i gefnogi sgiliau bwyd crefftus?

- Ydw
- Nac ydw
- Sylwadau

**C13** A oes gennych chi angen hyfforddiant nad yw'n cael ei ddarparu gan y colegau ar hyn o bryd? Pa elfennau y gellid eu cyflawni yn y gweithle a pha rai mewn darparwr addysg bellach a pham?

**C14** A fyddai unedau pwrpasol, modiwlau yn fwy gwerthfawr i chi na chwrs amser llawn?

- Byddai
- Na fyddai
- Sylwadau:

**C15** A fyddai'n ddefnyddiol i alw gweithdy i drafod anghenion hyfforddi ac anghenion cysylltiedig?

- Byddai

Na fyddai

Sylwadau:

**C16** A fydddech chi'n hoffi cael rhagor o wybodaeth am y prosiect hwn neu gael gwybod am unrhyw gynnydd?

- Byddwn - cysylltwch am drafodaeth bellach
- Byddwn - rhowch wybod i mi am ddatblygiadau yn y dyfodol
- Na fyddwn

**C17** A fydddech chi'n hoffi derbyn gwybodaeth arall gan Goleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion a allai fod yn fuddiol i chi/i'ch busnes?

- Byddwn
- Na fyddwn

**C18** Rhowch fanylion cyswllt (dewisol)

**C19** Beth yw eich oedran? (dewisol)

- 17 neu iau
- 18-20
- 21-29
- 30-39
- 40-49
- 50-59
- 60 mlwydd oed neu hŷn

**C20** Beth yw eich rhyw? (dewisol)

- Benyw
- Gwryw
- Arall

**C21** Defnyddiwch y gofod isod i wneud unrhyw sylwadau pellach

DIWEDD



*The means:* i newid lleoedd er gwell

## Atodiad 2: Cyswllt ar-lein a thestun cyfryngau cymdeithasol

### Testun rhagarweiniol ar gyfer yr arolwg ar-lein

Mae bwyd arbenigol yn gynyddol boblogaidd, gyda galw cynyddol am fwyd a chynnyrch â 'tharddiad' sy'n gysylltiedig â hunaniaeth leol. Mae hyn yn newid y sgiliau a'r wybodaeth sydd eu hangen ar draws y gadwyn cyflenwi bwyd. O ystyried pwysigrwydd cynyddol y sector i'r economi ac i hunaniaeth leol, mae awydd cynyddol i nodi anghenion a chyfleoedd cyffredin ar gyfer cynnig y sector addysg i gefnogi ei dwf.

Mae Coleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion, gyda chymorth nifer o fusnesau lleol ar draws Sir Gaerfyrddin a Cheredigion, yn cynnal astudiaeth o ddichonoldeb crefft bwyd cyfoes. Maen nhw'n awyddus i ddeall safbwyntiau ac anghenion sgiliau'r rhai sy'n gweithredu ac yn gweithio yn y sectorau bwyd, diod a ffermio; entrepreneuriaid, tyfwyr, cynhyrchwyr a manwerthwyr sy'n delio gyda defnyddwyr a bwytai.

Mae'r hyn sy'n dilyn yn arolwg byr. Nid oes unrhyw rwymedigaeth nac ymrwymiad gennych drwy gwblhau'r arolwg hwn. Bydd yr holl wybodaeth sy'n cael ei chasglu yn ddiennw a dim ond yn ôl eich dewisiadau y bydd unrhyw gyswllt pellach yn cael ei wneud. Mae *the means* wedi ymrwmo i gynnal eich hawliau preifatrwydd. Byddwn ond yn defnyddio eich gwybodaeth bersonol at ddibenion cyfreithlon. Os ydych chi wedi cytuno i rannu gwybodaeth, megis i dderbyn cyswllt pellach, bydd yn cael ei ddarparu i Goleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion yn unig. Ni ddylai'r arolwg hwn gymryd mwy na 5 munud i'w gwblhau.

### Twitter

Ydych chi'n gweithio yn y sectorau bwyd, diod a ffermio? Ydych chi'n entrepreneur, yn dyfwr, yn weithgynhyrchydd neu'n fanwerthwr sy'n delio gyda'r defnyddiwr, neu'n berchennog bwyty? Sut mae newidiadau i'r sector yn effeithio ar eich gofynion o ran sgiliau a gwybodaeth? Rhannwch eich barn ar [www.surveymonkey.co.uk/r/foodcraft](http://www.surveymonkey.co.uk/r/foodcraft)

### Facebook

Mae bwyd arbenigol yn gynyddol boblogaidd, gyda galw cynyddol am fwyd a chynnyrch â 'tharddiad' sy'n gysylltiedig â hunaniaeth leol. Mae hyn yn newid y sgiliau a'r wybodaeth sydd eu hangen ar draws y gadwyn cyflenwi bwyd. O ystyried pwysigrwydd cynyddol y sector i'r economi ac i hunaniaeth leol, mae awydd cynyddol i nodi anghenion a chyfleoedd cyffredin ar gyfer cynnig y sector addysg i gefnogi ei dwf. Ydych chi'n gweithio yn y sectorau bwyd, diod a ffermio? Ydych chi'n entrepreneur, yn dyfwr, yn weithgynhyrchydd neu'n fanwerthwr sy'n delio gyda'r defnyddiwr, neu'n berchennog bwyty? Coleg Sir Gâr a Choleg Ceredigion yn awyddus i gael eich barn a deall eich anghenion sgiliau.

Rhannwch eich barn yma <https://www.surveymonkey.co.uk/r/foodcraft>

QR\_code foodcraft:



# Atodiad 3: AB a darpariaeth dysgu lleol yn y rhanbarth

## Coleg Sir Gâr

Cyrsiau

### Unigolion

Arlwyo, Lletygarwch a Thwristiaeth:

- Prentisiaeth Sylfaen - Arlwyo a Lletygarwch Corff dyfarnu, CG. Sector, AB. Hyd y rhaglen, 1-2 flynedd. Campws Pibwrlwyd.
  - Rhaglen dysgu seiliedig ar waith yw'r Brentisiaeth Sylfaen lle mae'r dysgwr yn 'ennill cyflog wrth ddysgu'. Bydd y prentis yn mynychu'r coleg ar sail rhyddhau am y dydd. Gall dysgwyr sydd wedi cwblhau'r Brentisiaeth Sylfaen hon yn llwyddiannus symud ymlaen i Brentisiaeth ar Lefel 3.
  - Bydd yn rhaid i ddysgwyr sy'n dilyn y Brentisiaeth Sylfaen hon gyflawni fframwaith o gymwysterau a fydd yn cynnwys: Diploma NVQ Lefel 2 mewn Coginio Proffesiynol neu Ddiploma Lefel 2 mewn Lletygarwch; Sgiliau Hanfodol Cymru Cymhwyso Rhif Lefel 1; Sgiliau Hanfodol Cymru Cyfathrebu Lefel 1; Hawliau a Chyfrifoldebau Gweithiwr Cyflogedig.
- Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd L3. Corff dyfarnu, CG. Sector, AB. Hyd y rhaglen, 1 flwyddyn. Campws Pibwrlwyd.
  - Mae mwyafrif y myfyrwyr yn defnyddio'r cwrs hwn fel gris i raglen Lefel 2 mewn Coginio Proffesiynol neu Lletygarwch a Thwristiaeth. Dysgwyr eraill i symud ymlaen i brentisiaeth neu gyflogaeth.
  - Elfen ganolog o'r cwrs yw'r profiad cysylltiedig â gwaith. Mae pob dysgwr yn rhedeg y gwasanaeth yn Merlins, y bwyty hyfforddi ar y safle. Mae myfyrwyr yn astudio amrywiaeth o unedau am y bwyty a'r gegin. Mae'r unedau craidd yn canolbwyntio ar ddiogelwch bwyd, hylendid a gweithio'n effeithiol fel tîm. Mae unedau eraill yn ymdrin â phynciau fel paratoi a choginio cig, pysgod, dofednod, llyisiau ac wyau, coginio cynhyrchion bara, paratoi bwyd a diodydd a pharatoi a gweini bwyd wrth y bwrdd.
- Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd L2. Corff dyfarnu, CG. Sector, AB. Hyd y rhaglen, 1 flwyddyn Amser Llawn. Campws Pibwrlwyd.
  - Mae mwyafrif y myfyrwyr yn defnyddio'r cwrs hwn fel dilyniant i raglen Lefel 3 mewn Coginio Proffesiynol, Gwasanaethau Lletygarwch neu i brentisiaeth.
  - Elfen ganolog o'r cwrs yw'r profiad cysylltiedig â gwaith. Mae pob dysgwr yn rhedeg y gwasanaeth yn Merlins, y bwyty hyfforddi ar y safle. Mae'r unedau craidd yn canolbwyntio ar waith tîm effeithiol, diogelwch a hylendid bwyd. Mae unedau eraill yn ymdrin â phynciau fel paratoi prydau dofednod pysgod a phrydau llyisiau, creu cawl a sawsiau, gwneud bara a phobi cacennau, sbyngau a phasteiod a phwdinau, gwneud coctels, paratoi diodydd poeth a gwasanaethu cwsmeriaid.

### Cyflogwyr (cyrsiau hyfforddi)

Bwyd, Diod a Lletygarwch:

- Mewn partneriaeth â'r sector bwyd, diod a lletygarwch lleol mae'r coleg wedi datblygu cymwysterau newydd fel *Rhagoriaeth Bwyd* i ddiwallu anghenion sefydliadau sy'n ceisio mireinio eu dewis ar y fwydlen.
- Yn ogystal â chynnig hyfforddiant yn y cyfleuster arlwyo pwrpasol ar gampws Pibwrlwyd, gall y coleg hefyd gynnal hyfforddiant ar y safle a chynnig dysgu seiliedig ar waith gydag unigolion a chwmnïau o Aberystwyth i Gasnewydd.

- Gellir teilwra digwyddiadau hyfforddi pwrpasol i ddiwallu anghenion cyflogwyr. Mae cymwysterau a chysiau poblogaidd yn cynnwys: Cymorth Cyntaf; Diogelwch Bwyd; Rhagoriaeth Bwyd; a Gwasanaeth Cwsmeriaid.

#### Astudiaethau Tir ac Amaethyddiaeth:

- Mae Campws y Gelli Aur y coleg yn ganolfan rhagoriaeth yn y sector amaeth. Mae'n darparu cysiau amaethyddol ar lefel addysg bellach ac uwch ac yn ymgysylltu â phrosiectau proffil uchel.
- Mae prosiectau cyfredol yn cynnwys: trawsnewid slyri i mewn i wrtaith sych a dŵr yfadwy; a dileu Dolur Rhydd Feirysol Buchol. Mae dysgwyr a sefydliadau yn cael y dewis o gwblhau'r cymwysterau cyfan neu ddetholiad o fodiwlau y maen nhw'n teimlo sy'n cefnogi eu hanghenion busnes a hyfforddiant orau.
- Gellir teilwra digwyddiadau hyfforddi pwrpasol i ddiwallu anghenion cyflogwyr. Mae cymwysterau a chysiau poblogaidd yn cynnwys: tocio traed gwartheg; plaladdwyr; lori godi delesgopig; gyrru tractor; cynnal a chadw llif gadwyn; a chwympo coed.

#### **Cyflogwyr (Sgiliau ar gyfer y Diwydiant)**

Mae Sgiliau ar gyfer y Diwydiant yn brosiect sy'n cyflwyno hyfforddiant â chymhorthdal, penodol i'r sector ar gyfer busnesau, sefydliadau a'r rhai hunangyflogedig o gymwysterau diwydiant i NVQs ar lefel un i chwech. Mae hyfforddiant yn benodol i'r diwydiant, yn cael ei ddarparu ar y safle, yn hawdd ei gyrchu ac yn hyblyg i anghenion y cwmni. Caiff yr ysgoloriaeth ei hariannu'n rhannol gan Lywodraeth Cymru drwy Gronfa Gymdeithasol Ewrop. Mae Sgiliau ar gyfer Diwydiant yn gallu addasu'n gyflym ac effeithiol wrth i ddeddfwriaeth newid i ddiweddarau cymwysterau'r gweithlu. Mae bwyd yn un o un ar ddeg sector blaenoriaeth.

#### Cyfleusterau

##### **Merlin's**

Bwyty Merlin sydd wedi'i leoli ym Mhibwrlwyd yw cyfleuster hyfforddi'r coleg ar gyfer darpar gogyddion a staff *maître d'*. Mae Merlin wedi galluogi'r rhai sy'n dilyn cysiau coginio a lletygarwch proffesiynol i wasanaethu'r cyhoedd mewn amgylchedd bwyty go iawn, gan roi profiad cwsmer a phrofiad diwydiant gwerthfawr iddyn nhw. Mae llawer o gyn-fyfrwyr wedi mynd ymlaen i weithio ym mwytai gorau Llundain fel Claridges' a L'Esgargot. Mae gan y tiwtoriaid yn y coleg brofiad yn y diwydiant a gyda chymorth cyflogwyr eu nod yw ceisio paratoi myfyrwyr gyda'r elfennau ymarferol a damcaniaethol o weithio yn y diwydiant. Mae Merlin's yn croesawu rhai o brif gogyddion gwadd y sir trwy gydol y flwyddyn i weithio gyda myfyrwyr a chynhyrchu bwydlenni a digwyddiadau arbennig i'r cyhoedd. Gall partion allanol hefyd logi cyfleuster bach yn y bwyty ar gyfer seminarau a chyfarfodydd.

##### **Fferm Coleg Sir Gâr a'r Ganolfan Ymchwil Amaethyddol (campws Gelli Aur)**

Mae Coleg Sir Gâr yn un o brif ddarparwyr rhaglenni addysg bellach rhaglenni diwydiannau'r tir yn y DU. Mae cysiau amaethyddol, coedwigaeth, rheoli cefn gwlad a pheirianneg tir wedi'u lleoli ar gampws fferm pwrpasol y Coleg ger Llandeilo. Mae'r Coleg yn ffermio 344 hectar yn Nyffryn Tywi. Mae 500 o wartheg godro wedi'u rhannu'n ddwy fuches, gan ganiatáu gwerthusiad o ddwy strategaeth rheoli buches wahanol. Hefyd, mae menter cig eidion bach a diadell o ddefaid magu.

Mae'r ganolfan ymchwil yn hwyluso datblygiad y diwydiant amaeth yng Nghymru trwy drosglwyddo technoleg yn rhagweithiol a darparu cyngor arbenigol. Mae cyfleusterau cynadleda ar gael ar gyfer seminarau a chyfarfodydd. Cefnogir y cyfleusterau gan dîm ymroddedig o ddarlithwyr, hyfforddwyr a staff cymorth technegol ynghyd â darpariaeth arlwyto.

##### **Y Ganolfan Anifeiliaid Bach a Cheffylau (Campws Pibwrlwyd)**

Mae gan y ganolfan gyfleusterau sy'n cynnwys ysgol farchogaeth dan do ac yn yr awyr agored, adardy a gofal anifeiliaid egsotig ar gyfer ymlusgiaid, pysgod ac amffibiaid.

## Coleg Ceredigion

### Cyrsiau

#### Lletygarwch ac Arlwyo:

- Diploma Lefel 1 mewn Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod Corff dyfarnu, CG. Sector, AB. Hyd y rhaglen, 1 flwyddyn. Campysau Aberystwyth ac Aberteifi.
  - Mae mwyafrif y myfyrwyr yn defnyddio'r cwrs hwn i symud ymlaen i raglen Lefel 2 mewn Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod, Lletygarwch a Thwristiaeth, prentisiaeth neu i gyflogaeth.
  - Elfen ganolog o'r cwrs yw'r profiad cysylltiedig â gwaith. Mae pob dysgwr yn rhedeg y gwasanaeth ym Merlin's, y bwyty hyfforddi ar y safle.
- Diploma Lefel 2 mewn Coginio Proffesiynol a Gweini Bwyd a Diod Corff dyfarnu, CG. Sector, AB. Hyd y rhaglen, 1 flwyddyn. Campysau Aberystwyth ac Aberteifi.
  - Mae mwyafrif y myfyrwyr yn defnyddio'r cwrs hwn fel dilyniant i raglen Lefel 3 mewn Coginio Proffesiynol, Gwasanaethau Lletygarwch neu i gyflogaeth neu brentisiaeth. Mae myfyrwyr yn paratoi amrywiaeth o brydau sy'n eu galluogi i ddatblygu sgiliau cyllyll, a gwybodaeth am amrywiaeth o ddulliau coginio a thechnegau paratoi bwyd. Mae myfyrwyr yn dysgu sut i baratoi a gweini diodydd a datblygu'r sgiliau sydd eu hangen mewn amgylchedd gweini bwyd.
  - Elfen ganolog o'r cwrs yw'r profiad cysylltiedig â gwaith. Mae pob dysgwr yn rhedeg y gwasanaeth ym Merlin's, y bwyty hyfforddi ar y safle. Mae myfyrwyr yn cael golwg realistig ar ofynion gweithio yn y diwydiant arlwyo.
- Lefel 3 Goruchwylio Gweini Bwyd a Diod a Diploma mewn Coginio Proffesiynol Paratoi a Choginio Corff dyfarnu, CG. Sector, AB. Hyd y rhaglen, 1 flwyddyn. Campysau Aberystwyth ac Aberteifi.
  - Mae mwyafrif y myfyrwyr yn defnyddio'r cwrs hwn i symud ymlaen yn uniongyrchol i gyflogaeth. Mae myfyrwyr yn paratoi amrywiaeth eang o brydau sy'n eu galluogi i ddatblygu sgiliau cyllyll, a gwybodaeth am amrywiaeth o ddulliau coginio a thechnegau paratoi bwyd. Mae myfyrwyr yn dysgu sut i baratoi a gweini diodydd a datblygu'r sgiliau sydd eu hangen ar gyfer amgylchedd gweini bwyd.
  - Elfen ganolog o'r cwrs yw'r profiad cysylltiedig â gwaith. Mae'r holl ddysgwyr Lefel 3 yn rhedeg y gwasanaeth ym Merlin's yn eu tro, sef y bwyty hyfforddi ar y safle. Mae myfyrwyr yn cael golwg realistig o ofynion gweithio yn y diwydiant bwytai ac yn dysgu sgiliau coginio a gweini bwyd mwy datblygedig gan staff profiadol drwy arddangosiadau bywiog a sesiynau sgiliau ymarferol.

### Cyfleusterau

#### **@Aberista (campws Aberystwyth)**

Mae'r bwyty hyfforddi proffesiynol yn galluogi myfyrwyr i ddysgu eu crefft gan ddefnyddio'r offer diweddaraf wrth berffeithio'r sgiliau technegol sydd eu hangen i baratoi, coginio a gweini prydau o ansawdd uchel mewn lleoliad cyfoes lle mae'r décor yn adlewyrchu'r arfordir lleol. Mae ynys arddangos eliptig yn cael ei defnyddio i goginio o flaen cwsmeriaid ac yn darparu ffocws ar gyfer digwyddiadau gyda'r nos rheolaidd gyda chogyddion lleol a chynfyfyrwyr sy'n arddangos eu sefydliadau ochr yn ochr â'r myfyrwyr. Mae'r bwyty ar agor i'r cyhoedd ar ddyddiau Mawrth a dyddiau Mercher am goffi a chinio ynghyd â digwyddiadau gyda'r nos yn cael eu cynnal yn rheolaidd. Mae dysgwyr blaenorol wedi symud ymlaen i weithio yn rhai o'r gwystai a bwytai gorau yn Llundain a Chaerdydd gan gynnwys The Ritz, The Ivy a The Potted Pig.

#### **Park Place (campws Aberteifi)**

Mae'r bwyty hyfforddi proffesiynol hwn yn ymfalchïo yn y ffaith ei fod yn creu awyrgylch cynnes a chroesawgar i westeion yn y gymuned. Mae'r bwyty ar agor amser cinio dydd Mawrth, dydd Mercher a dydd Iau rhwng 12-2 ac mae'n cynnig amrywiaeth eang o fwydlenni i'r cyhoedd dros y flwyddyn academaidd. Mae nifer o nosweithiau thema yn cael eu rhedeg trwy gydol y flwyddyn.



*The means:* i newid lleoedd er gwell

## Atodiad 4: Uned cwrs enghreifftiol

### Bwtsiera a *charcuterie* - tarddiad cynhyrchu, paratoi, cadw

#### Diben a Nod:

Datblygu gwybodaeth eang am dulliau a thechnegau bwtsiera traddodiadol gan ymestyn ar hyd y gadwyn fwyd gyfan. Canolbwyntio ar dri anifail - moch, gwartheg a defaid. Anatomeg, sgiliau cyllyll, trosolwg o gynhyrchu da byw, sgiliau coginio ac egwyddorion trawsnewid cig yn *charcuterie* gan ddefnyddio halltu, eplesu a mygu.

- Ffactorau sy'n pennu ansawdd, nifer a gwerth y cig rydym yn ei fwyta.
- Materion sy'n ymwneud â dulliau ffermio a phrosesu cig (e.e newid yn yr hinsawdd, diogelwch bwyd a diet)
- Profiad ymarferol a dealltwriaeth o'r prif dulliau coginio a chadw.

Deilliannau dysgu	Meini prawf asesu
Bydd y dysgwr yn:	Mae'r dysgwr yn gallu:
Deall pam ein bod yn magu rhai anifeiliaid yn y cyd-destun rhanbarthol - Tarddiad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rhoi cynhyrchiad cig mewn cyd-destun rhanbarthol</li> <li>• Esbonio sut mae ffactorau amgylcheddol megis y dirwedd a hinsawdd yn effeithio ar gynhyrchu cig</li> <li>• Rhoi magu anifeiliaid ar gyfer cig yng nghyd-destun marchnadoedd a ffactorau economaidd eraill</li> <li>• Nodi bridiau brodorol a threftadaeth</li> </ul>
Deall sut rydym yn magu anifeiliaid ar gyfer eu bwyta - Cynhyrchu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nodi systemau bwydo gwahanol a'u canlyniadau</li> <li>• Dangos gwerthfawrogiad o effeithiau posibl newid yn yr hinsawdd ar ffermio anifeiliaid</li> <li>• Dangos dealltwriaeth eang o'r ddadl ar ffermio cynaliadwy a dyfodol cynhyrchu bwyd</li> <li>• Nodi'r gwahaniaethau allweddol mewn systemau ffermio (yn enwedig ar ffermio confensiynol neu organig ac o ran graddfa cynhyrchu)</li> </ul>
Deall sut rydym yn paratoi cynnyrch cig i'w fwyta - Paratoi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dangos dealltwriaeth eang o systemau lladd anifeiliaid</li> <li>• Dangos dealltwriaeth eang o gynhyrchu a dosbarthu cig ar raddfa fawr</li> <li>• Nodi a dangos y prif ddarnau o gig a ddefnyddir mewn bwtsiera mewn perthynas â gwartheg, defaid a moch</li> <li>• Nodi a dangos gallu i gyflawni'r dulliau coginio allweddol ar gyfer gwahanol fathau o gig</li> <li>• Rhoi coginio cig mewn cyd-destun diwylliannol a hanesyddol</li> </ul>
Deall sut a pham yr ydym yn cadw cig - Cadw	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esbonio egwyddorion halltu a dangos y gallu ymarferol i drawsnewid cig i <i>charcuterie</i> gan ddefnyddio halltu, eplesu a mygu</li> <li>• Esbonio proses, pwrpas ac effaith rhewi</li> <li>• Esbonio proses, pwrpas ac effaith canio</li> </ul>

*The means:* i newid lleoedd er gwell

## Atodiad 5: Rhestr o ymgylgoreion a chysylltiadau

1176 (Castell Aberteifi)

Y Bwrdd Datblygu Amaethyddiaeth a Garddwriaeth

Albert Rees Ltd

Altaia

Bang on Brewery

Bara Menyn Bakehouse & Café

Baravin

Bee Dazzled

Gwesty'r Llew Du

Bwydydd y Mynydd Du

Blaun Camel Farm

Boelyn's

Bonafide Cider Co

Bont Brew

Bosun's Locker

Bryngwyn Newydd

Buffalo Dairy

Butchers Arms

Caemorgan Mansion

Café @ No 4

Cake DeeVine

Cakes by Caroline

Calon Cakes

Cardigan Bay Brownies

Cardigan Bay Fish

Casa del Cymru

Case For Cooking

Castle Green

Caws Cenarth

Caws Teifi

Celtic Wines Country

Celtic Crab Products

Celtic preserves

Celtic Pride

Charcutier Ltd

Chocolate Fusion

Cilgwenyn Bees

Coaltown Coffee Roasters

Coffi Teifi Coffee

Coland Rise Farm Meats

Coleg Ceredigion

Coleg Sir Gâr

Gwesty'r Conrah

Contempo Catering  
Contis Ice Cream  
Conti's Ice Cream  
Corran Resort & Spa  
Cothi Valley  
Cowpots luxury Jersey Ice Cream  
Cresselly Arms  
Crwst  
Cusan Welsh Cream Liqueur  
Cwmcerrig Farm  
Cwtsch Chocolate  
Da Mhile Distillery  
Eccentric Gin  
El Salsa  
Gwesty'r Emlyn  
Face of Flowers  
Falcondale Country House  
Felin Ganol Watermill  
Felin Talgarth  
FelinFoel Brewery  
Fishermans Rest  
Flat Rock Bistro  
Canolfan Bwyd Cymru/Arloesi Bwyd Cymru  
Sgiliau Bwyd Cymru/Lantra  
Fori Foods  
Gwesty'r Four Seasons  
Frank's Ice Cream  
Fwdge  
Gareth's Delicious Delights  
Glebelands Market Garden  
Goatylicious  
Goggi's Cuisine  
Good and Proper Brownies  
Got Cake  
Gower View Foods  
Grey Alders  
Gut Instinct  
Gwella (Aberystwyth) Ltd  
Gwesty Cymru  
Hafod Welsh Organic Cheddar  
Harbourmaster  
Heavenly  
Hoggets Hog Roasts  
Hot roasted nuts  
Ice Cube Tea

Jabajak Vineyard  
Jenkins Bakery  
Jin Talog  
Jonah Fish  
Le Casablanca  
Liliwen Herbs  
Little Black Hen  
Little Devil's HEavenly Bakes  
Little Grandmas Kitchen  
Llanboidy Cheesemakers  
Llanelly House  
Lleucu's Cakes  
Lolfa Cafe  
Machynys Brasserie  
Maesyfynnin Mushrooms  
Mantle Brewery  
Mario's Ice Cream  
Mark Webb & Son(cigydd)  
Marvellous Superfood Ltd  
Marzano's  
Merlin Cheeses  
Middleware Catering  
Mount Bar & Grill  
My Vintage Delights  
Nanteos Mansion Country House  
Nanyclyd Farm  
Undeb Cenedlaethol yr Amaethwyr  
Naturally Scrumptious  
New Quay Honey Farm  
Ninkee  
Nom Nom Chocolate  
NOODLES TO GO  
Prifysgol Nottingham Trent  
Oakley Burgers  
Oliver Bird Welsh Food  
Oscar's Kitchen  
Parson's Pickles  
Pembrokeshire Chilli Farm  
Penlan Brewery  
Penlan Preserves  
Penrhiwllan InnBar & Rest  
Gwesty Pentre Arms  
Pepper Pot Bar & Grill  
Phillip Hughes Butcher  
Popty Bach y Wlad



Popty Cara  
Prima Foods  
Pysgoty  
Rachel's Dairy  
Recipe for Health UK  
Partneriaeth Dysgu a Sgiliau Rhanbarthol De-orllewin a Chanolbarth  
Cymru  
Rhosyn Farm Produce  
Rhosyn Farm Produce  
Roger's Butchers  
Rogue Preserves  
Ruby's  
Sancler organic yoghurt cheese  
Sarah Bunton Chocolates  
Coleg Sheffield  
Simon J's Pizzeria  
Sloppy Joes Street Food  
SpiceThyme  
Stawberry Shortcake  
Stradey Park Hotel & Spa  
Swshi  
Tafarn Morlais  
Tast Natur  
Teifi Farmhouse Cheese  
The Baker's Pig  
The Bridge  
Gwesty'r Castell  
Y Cawdor  
Gwesty'r Cliff  
The Clockwork Tavern  
The College Inn  
The Daffodil  
The Ginhaus  
The Hangout  
The Kings Arms  
The Llwyndafydd Inn  
The Mountain Gate  
The New Curiosity  
The Pear Tree  
The Phoenix  
The Pink Peppercorn  
The Salutation  
The Tieifi Toastie Company  
The Tynllidiart Arms  
The Warren  
The White Heart

The York Palace  
ThePlough Inn  
Thomas Arms  
Tin Works Brewing Company  
TisieTiesen  
Toloja Orchards  
Tovali Drinks  
Tregroes Waffle Bakery  
Troedyrhiw organics  
Tropical Forest Products Ltd  
Ty Mawr  
Ultracomida-Rest & Deli  
Prifysgol Caer  
Valans  
Watson & Pratts-organic & seasonal produce  
Waunwyllt  
Welsh Cottage Cakes  
Llywodraeth Cymru  
Wenallt Hive  
Whitfords  
Woodland Bees  
Wright's Food Emporium  
Y Blac  
Y Ffarmers  
Y Polyn  
Y Talbot  
Yo-cart and Waffle'licious

*The means:* i newid lleoedd er gwell

Cedwir pob hawifraint ©

Swyddfa Cymru

Uned 3, 21-25 West End, Llanelli, Sir Gâr / Sir Gaerfyrddin, SA15 3DN

Ffôn: +44 (0)1554 780170

Swyddfa Llundain

28 Marshalsea Road, Llundain SE1 1HF

Ffôn: +44 (0)20 7403 4135

The means Limited. Swyddfa

gofrestredig 80-83 Long Lane, Llundain

EC1A 9ET

**Gwefan:** *[www.themeans.co.uk](http://www.themeans.co.uk)*