

Y Rhaglen HELIX
The HELIX Programme

 Bwyd a Diod Cymru
Food & Drink Wales

Aðroddiad Blynyddol Prosiect HELIX 2024-25



Wedi'i lansio yn 2016, mae Prosiect HELIX wedi bod yn un o raglenni allweddol Llywodraeth Cymru ar gyfer cefnogi diwydiant bwyd a diod Cymru dros y degawd diwethaf.

Mae ei effaith, yn ariannol ac o ran cyflogaeth, yn dyst i effeithlonrwydd y wybodaeth sydd wedi'i rhannu rhwng diwydiant, llywodraeth a'r byd academiaidd drwy'r Prosiect.

Mae arloesedd, effeithlonrwydd a strategaeth wedi bod wrth wraidd y gefnogaeth a ddarperir drwy Brosiect HELIX erioed, ond mae wedi esblygu dros y blynyddoedd mewn ymateb i ffactorau economaidd, cymdeithasol a gwleidyddol sy'n newid.

Mae cydymffurfio â chynlluniau ardystio diogelwch bwyd, yn enwedig SALSA a BRCGS, wedi bod yn rhan hanfodol o gefnogaeth Prosiect HELIX yn gyson i sicrhau diogelwch bwyd, hyder manwerthwyr a chwsmeriaid, a mynediad i'r farchnad.

Mae'n faes twf ar gyfer cymorth Prosiect HELIX wrth iddo ddatblygu cynhyrchion newydd arloesol mewn ymateb i ddewisiadau defnyddwyr sy'n newid yn barhaus, argyfwng gordewdra parhaus, a phwysau chwyddiant.

Yn ystod y blynyddoedd diwethaf, mae cynyddu effeithlonrwydd prosesau a lleihau gwastraff hefyd wedi dod yn bwysicach fyth i weithgynhyrchwyr Cymru, o ganlyniad i'r cynnydd yng nghost deunyddiau crai, ynni a llafur, a phresenoldeb cyson targedau hinsawdd.

Mae'r adroddiad hwn yn rhoi trosolwg o allbynnau a gweithgareddau Prosiect HELIX ers 2016, gyda ffocws ar y cyfnod rhwng 1af Gorffennaf 2023 – 31ain Mawrth 2025 (hyd cam diweddaraf Prosiect HELIX).

Ni fyddai'r un o'r allbynnau hyn yn bosibl heb gydweithrediad cannoedd o fusnesau bwyd a diod ledled Cymru ac rydym yn cydnabod eu cyfraniad at wneud Prosiect HELIX yn llwyddiant.

Bydd diwydiant bwyd a diod Cymru bob amser yn wynebu heriau a chyfleoedd. Gyda chyllid parhaus gan Lywodraeth Cymru, bydd Rhaglen HELIX sydd newydd ei lansio yn parhau i drosglwyddo gwybodaeth i'r sector i'w helpu i oresgyn rhwystrau a manteisio i'r eithaf ar unrhyw gyfleoedd.

Angela Sawyer
Canolfan Bwyd Cymru

Martin Jardine
Canolfan Technoleg Bwyd

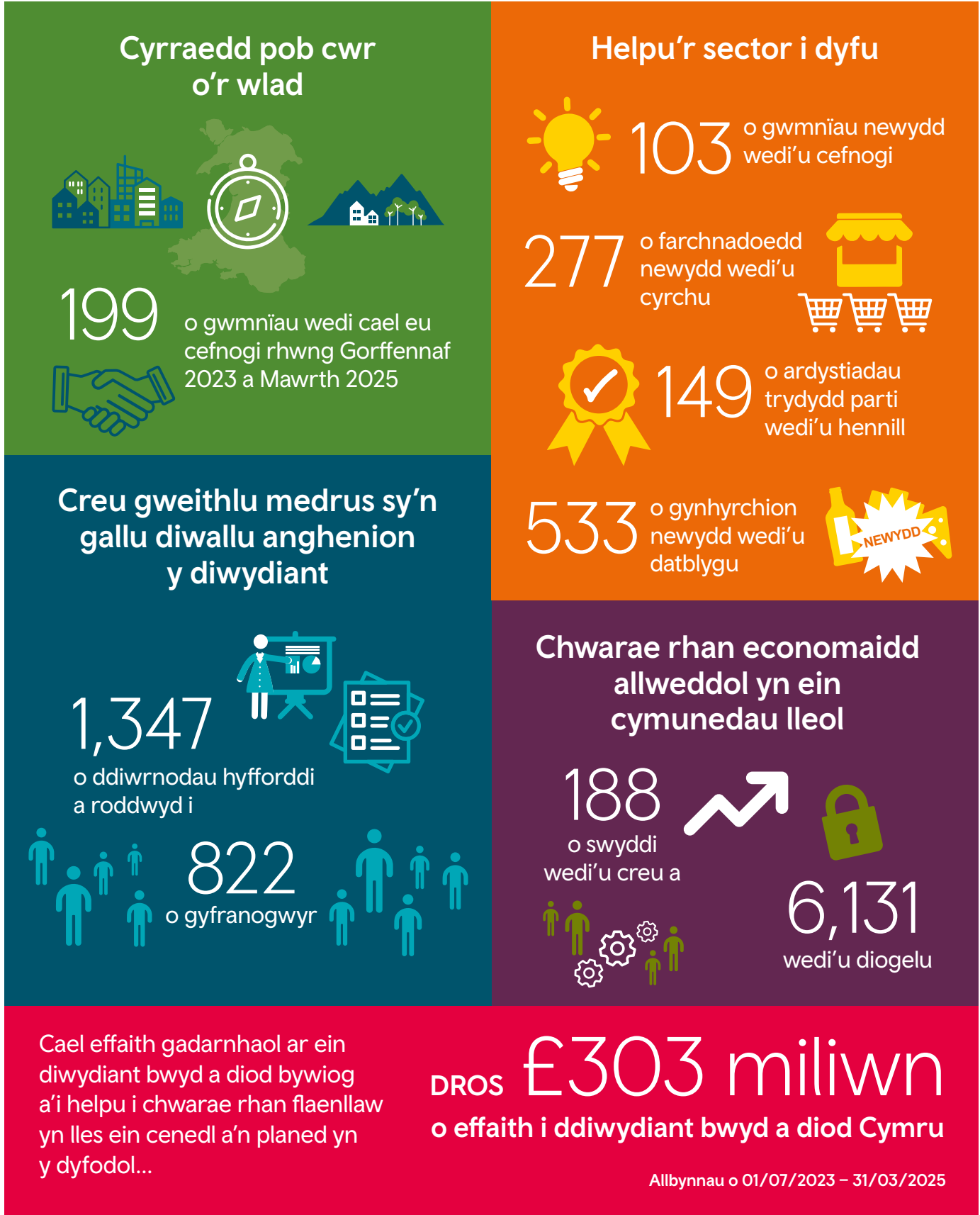
Yr Athro David Lloyd
Canolfan Diwydiant Bwyd
ZERO2FIVE

Cynnwys

- 2 Rhagair
- 3 Allbynnau Prosiect HELIX – Infograffig (1 Gorffennaf 2023 – 31 Mawrth 2025)
- 4 Tystiolaethau'r cwmni
- 7 Allbynnau cyffredinol Prosiect HELIX (9 Mehefin 2016 – 31 Mawrth 2025)
- 9 Prosiectau allweddol eraill
- 10 Astudiaethau achos
- 14 Cyflwyno Rhaglen HELIX

Allbynnau Prosiect HELIX

Gorffennaf 2023 – Mawrth 2025

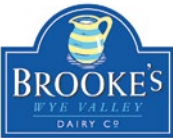


Tystiolaethau'r cwmni

199 o fusnesau wedi'u cefnogi

Hannah Turner, Perchennog, Brooke's Wye Valley Dairy Co:

"Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi bod yn gefnogaeth enfawr i ni, yn enwedig wrth gychwyn ar ein gwaith arallgyfeirio i wneud caws. Rydym wedi elwa o'u harbenigedd mewn datblygu cynnyrch, gwybodaeth dechnegol a hefyd gyda pharatoi ar gyfer ein harchwiliad ardystio SALSA. Am tua dwy flynedd roedden ni'n gallu defnyddio cyfleusterau cynhyrchu Arloesi Bwyd Cymru cyn ceisio arweiniad ar ddyluniad y llaethdy caws a wnaethom adeiladu ar ein fferm."



822 o unigolion unigryw wedi'u cefnogi

Huw Williams, Rheolwr Gyfarwyddwr, Big Dog Coffee:

"Roedd gweithio gydag Arloesi Bwyd Cymru yn gymorth mawr i'n busnes. Fe wnaeth y ddau weithdy a fynychwyd gennym ni ein helpu gyda phrif egwyddorion HACCP a helpodd y mentora un-i-un ni i wella ein gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd a'n llif cynhyrchu. Gyda dull proffesiynol a chymwynasgar Arloesi Bwyd Cymru, rydym wedi cwblhau ein cynllun HACCP ac rydym bellach yn gweithio ar y gwelliannau sydd eu hangen i gyflawni ardystiad SALSA."



103 o fusnesau newydd wedi'u cefnogi

John Ritchie, Perchennog, Smashed Cow:

"Roedd cefnogaeth Prosiect HELIX yn wych ac yn caniatáu i mi gyflymu fy nghynlluniau busnes." Galluogodd cymorth Arloesi Bwyd Cymru i sefydlu HACCP, dadansoddi oes silff a hyfforddiant i hepgor y prosesau cartref a symud yn syth i sefydlu'r busnes i safon sy'n addas ar gyfer proses weithgynhyrchu fodern ar raddfa fach. Bydd y cymorth hwn yn sicrhau grŵp llawer mwy o gleientiaid yn y dyfodol."



188 o swyddi newydd wedi'u creu

Glenn Lloyd, Perchennog, Trefaldwyn Cheese:

"Chwaraeodd Arloesi Bwyd Cymru ran hanfodol wrth ein helpu i sefydlu ein cyfleuster cynhyrchu caws yng Nghaersws, Powys. Fe wnaeth eu cefnogaeth ein galluogi i greu swyddi medrus yn lleol a bodloni'r gofynion deddfwriaethol a dylunio angenrheidiol i gychwyn ein gweithrediadau. Wrth i ni dyfu, rydym hefyd wedi elwa o arbenigedd Arloesi Bwyd Cymru mewn datblygu cynnyrch, sydd wedi ein helpu i ehangu ein hamrywiaeth o Brie Coch Ruby, adeiladu capasiti a chryfhau hyfywedd hirdymor y busnes."



533 o gynhyrchion bwyd a diod newydd wedi'u datblygu

Ellen Wakelam, Cyfarwyddwr, In the Welsh Wind:

"Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi ein cynorthwyo a'n cefnogi mewn nifer o ffyrdd ers i ni sefydlu'r ddistyllfa yn 2018. Popeth o ddatblygu ein dogfennaeth HACCP, i brofi ein Finegr Casgen Cymreig, a chefnogaeth Ymchwil a Datblygu wrth i ni ddatblygu ein Wisgi Brag Sengl o Wasg Cymreig o haid a dyfir yma yng Ngheredigion. Maen nhw wedi bod yn ased mawr i ni wrth i ni dyfu ein busnes."



277 o farchnadoedd newydd wedi'u cyrchu

Claire Jesse, Perchennog, Welsh Homestead Smokery:

"Rydym yn hynod falch o weld ein busnes yn mynd i mewn i'r cyfnod nesaf hwn o dwf gyda'n cyfleuster cynhyrchu newydd, estynedig. Mae hyn yn caniatáu inni barhau i gynhyrchu ar ein fferm wrth gynyddu ein capasiti cynhyrchu yn sylweddol. Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi bod yn allweddol yn ein taith, gan ein cefnogi o'n dyddiau cynnar wrth fwrdd y gegin i'w ddosbarthu ledled y DU sydd gennym heddiw."



Philippa Galway, Perchennog, Flavour Moments Cyf:

"Mae gweithio gydag Arloesi Bwyd Cymru wedi bod yn amhrisiadwy i'r prosiect hwn ac wedi helpu fy musnes. Mae Selfridges ac Ocado a llawer o siopau llai wedi dangos diddordeb, nawr i gyd yn aros am samplau ac archebion!"



1,347 o ddiwrnodau hyfforddi a roddwyd

Mark Parry, Cyd-berchennog, Charcuterie Môn:

"Mae arbenigwr cigyddiaeth Arloesi Bwyd Cymru wedi bod yn eithriadol. Mae eu gwybodaeth am y diwydiant a'u profiad go iawn o redeg eu busnes ei hunain wedi bod yn amlwg drwyddi draw. Mae gweithio gyda nhw o dan Brosiect HELIX wedi rhoi'r hyder inni ddatblygu ein busnes, gan wybod ein bod yn cydymffurfio â'r deddfwriaeth berthnasol a'r safonau diogelwch bwyd. Heb y gefnogaeth hon, ni fyddem wedi cael yr hyder i ddechrau cynhyrchu charcuterie gyda chanlyniadau cyson a diogel."



6,131 o swyddi wedi'u diogelu

Tom Moore, Cyfarwyddwr Cynhyrchu, Henllan Bakery:

"Fe wnaethon ni ymgymryd â phrosiect ar gyfer datblygu cynnyrch newydd ar gyfer label brand ein hunain. Creodd hyn swyddi newydd a diogelu eraill. Mae Arloesi Bwyd Cymru wedi bod o gymorth mawr."



Carmen Roberts, Perchennog, Cancha Mojo:

"O'r diwrnod cyntaf, helpodd Arloesi Bwyd Cymru i droi fy syniadau'n realiti gyda'u harweiniad arbenigol a'u cefnogaeth ddiysgog. Nid gor-ddweud yw dweud, heb eu cymorth nhw, na fyddai fy musnes yn bodoli. Deallodd Arloesi Bwyd Cymru fy ngweledigaeth a chynigiodd gymorth wedi'i deilwra a wnaeth wahaniaeth gwirioneddol. Byddwn yn annog unrhyw un mewn sefyllfa debyg i gofrestru a manteisio ar y fenter anhygoel hon."



149

o ardystiadau trydydd parti

Nick Cook, Rheolwr Gweithrediadau, Peak Supps:

"Dyweddodd arbenigedd Arloesi Bwyd Cymru nad oedd angen dyfalu wrth geisio deall yr union ofynion sydd eu hangen i basio safon SALSA. Mae hyn wedi arwain at system rheoli diogelwch bwyd gadarn sy'n parhau i gyflawni ar gyfer y busnes. Mae'r system hefyd wedi cael ei defnyddio i ennill ardystiad Cymdeithas y Pridd ac ar gyfer ymweliadau Safonau Masnach."



Effaith ariannol o

£303 miliwn

i ddiwydiant bwyd a diod Cymru

Lauren Evans, Rheolwr Gyfarwyddwr, Fablas Ice Cream:

"Rydym wedi elwa'n fawr o'r gefnogaeth gwastraff a ddarparwyd gan Arloesi Bwyd Cymru. Mae wedi ein galluogi i adolygu ein prosesau, o benderfynu ar flasau i nodi ffrydiau gwastraff, sydd yn ei dro wedi ein helpu i arbed costau. Byddwn yn parhau i weithio gyda'r tîm cymorth gwastraff i gryfhau craidd ein busnes."



Alex Rus a Greg Davideanu, Cyd-sylfaenwyr, Monarchs Crisps:

"Arloesi Bwyd Cymru yw'r sylfaen y mae ein llwyddiant wedi'i adeiladu arni, ac fe gynorthwyodd ein busnes newydd i dyfu mewn cymaint o ffyrdd. Roedd y symud i'r uned meithrin ar y safle yn caniatáu inni gyflogi ein gweithiwr cyntaf, cyflawni ein harcheb ryngwladol gyntaf a thrawsnewid yn fusnes bach proffidiol. Mae cael mynediad at eu gofod gweithgynhyrchu, cyfleusterau storio a gwasanaethau profi yn ein galluogi i barhau i ddatblygu cynhyrchion, cynyddu cynhyrchiant ac ehangu ein tîm."

MONARCHS®



Allbynnau cyffredinol Prosiect HELIX

(Mehefin 2016 – Mawrth 2025)

930

o fusnesau
wedi'u cefnogi

558

o fusnesau
newydd wedi'u
cychwyn

897

o swyddi newydd
wedi'u creu

2,079

o unigolion
wedi'u cefnogi

2,696

o gynhyrchion
bwyd a diod
newydd

10,355

o swyddi wedi'u
diogelu

2,943

o ddiwrnodau
hyfforddi

1,446

o farchnadoedd
newydd wedi'u
cyrchu

288

o ardystiadau
trydydd parti

Effaith ariannol o

£676 miliwn

Allbynnau cyfun o 09/06/2016-31/03/2025



Prosiectau allweddol eraill

Cydweithio â rhanddeiliaid allweddol

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn gweithio ochr yn ochr â rhanddeiliaid allweddol ledled Cymru, y DU a gweddill y byd ar brosiectau a phwyllgorau sy'n fuddiol i'r sector. Yn 2024-2025, buom yn gweithio gydag amrywiaeth o sefydliadau partner i gefnogi cynhyrchwyr bwyd a diod Cymru, gan gynnwys Mentera, yr IGD, Kantar, Category Insight ac awdurdodau lleol. Fe wnaethon ni hefyd gydweithio â Cywain i gyflwyno gweithdai wŷn i ffermwyr a phartneru ag AMRC Cymru i gynnal treialon tractor ymreolus mewn ffermio glaswelltiroedd Cymru.

Mae gan Arloesi Bwyd Cymru gynrychiolwyr ar Fwrdd Diwydiant Bwyd a Diod Cymru, Pwyllgor Cyngori ar Fwyd Cymru yr Asiantaeth Safonau Bwyd, Pwyllgor Cangen Cymru Sefydliad Gwyddor a Thechnoleg Bwyd, Grŵp Gwaith Arloesi ac Ymchwil Cynaliadwy Hybu Cig Cymru, a Grŵp Dylunio Offer Hylan Ewropeaidd.

Ymgysylltu â'r gymuned

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn cymryd rhan mewn amrywiaeth o brosiectau sy'n fuddiol i gymunedau lleol a chenedlaethau'r dyfodol. Dros y flwyddyn ddiwethaf, rydym wedi cefnogi banciau bwyd lleol, mae cydweithwyr yn gwirfoddoli'n weithredol mewn partneriaethau bwyd lleol, ac rydym wedi hyrwyddo ein gwasanaethau i sefydliadau lleol nid er elw, gan gynnwys mentrau cymdeithasol a marchnadoedd ffermwyr.

Meithrin y genhedlaeth nesaf o weithwyr proffesiynol yn y diwydiant bwyd

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn annog pobl ifanc i ystyried gyrfaedd yn y diwydiant bwyd a diod drwy ymgysylltu ag ysgolion uwchradd a cholegau ledled Cymru. Yn 2024-2025, rydym wedi partneru â Sgiliau Bwyd a Diod Cymru, Gyrfaedd Blasus Cymru, Clwb y Ffermwyr Ifanc, Gyrfa Cymru ac Academi Seren Llywodraeth Cymru i drefnu a chymryd rhan mewn amrywiaeth o weithgareddau ymgysylltu, gan gynnwys ysgolion haf gwyddor bwyd, ymweliadau ag ysgolion a cholegau, gweithdai cyngor gyrfaedd, gweithdai sgiliau ymarferol, a heriau menter.

Mae Arloesi Bwyd Cymru hefyd wedi annog llysgenhadon myfyrwyr i gymryd rhan yn ein cynadleddau a'n digwyddiadau, gan alluogi'r

genhedlaeth nesaf o weithwyr proffesiynol technegol i ddatblygu eu rhwydweithiau diwydiant.

Cynadleddau diwydiant

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn dod â siaradwyr arbenigol ac arbenigwyr yn y diwydiant ynghyd yng Nghynhadledd flynyddol Cymdeithas Diogelu Bwyd y Deyrnas Unedig. Mae'r digwyddiad allweddol hwn yng nghalendr diogelwch bwyd y DU yn rhoi cyfle i rannu'r diweddariadau, y mewnwelediadau a'r tueddiadau diweddaraf gyda gweithwyr proffesiynol y diwydiant. Trafododd cynhadledd y llynedd sut y gallwn feithrin gwydnwch yn y sector i atal troseddau bwyd. Clywodd y mynychwyr am waith Uned Troseddau Bwyd Genedlaethol (NFCU) yr Asiantaeth Safonau Bwyd, safbwyntiau manwerthwyr a gweithgynhyrchwyr ar droseddau bwyd a'r fframwaith cyfreithiol a'r drefn orfodi yn y DU.

Rhwydwaith Arweinwyr Busnes

Yn 2024-25, parhaodd Arloesi Bwyd Cymru i arwain Rhwydwaith Arweinwyr Busnes De Cymru (Clwstwr Prif Swyddogion Gweithredol gynt). Ers mis Ebrill 2025, mae Rhwydwaith Arweinwyr Busnes wedi cael ei ddatblygu ac mae bellach yn cynnwys rhwydweithiau ledled Cymru.

Mae Rhwydwaith Arweinwyr Busnes yn ymgysylltu ag uwch arweinwyr i ysgogi syniadau, rhannu arbenigedd ac annog cydweithio rhwng busnesau. Mae'n dod â Phrif Swyddogion Gweithredol a Rheolwyr Cyfarwyddwyr o fusnesau bwyd a diod blaenllaw yng Nghymru ynghyd. Roedd y meysydd ffocws eleni yn cynnwys diwylliant diogelwch bwyd, cynllunio ymadael â busnes a swyddi cyfarwyddwyr anweithredol.

Rheolir Fforwm Arweinwyr Technegol ochr yn ochr â Rhwydwaith Arweinwyr Busnes ac mae'n dwyn ynghyd uwch reolwyr technegol o weithgynhyrchwyr bwyd a diod Cymru. Mae'r digwyddiadau chwarterol hyn yn annog trafodaethau agored ac adeiladol am yr heriau y mae arweinwyr technegol yn eu hwynebu.

Cyfeiriadur Bwyd a Diod Cymru

Mae Arloesi Bwyd Cymru yn parhau i reoli Cyfeiriadur Bwyd a Diod Cymru, sydd â bron i 500 o fusnesau bwyd a diod wedi'u rhestru o bob cwr o Gymru. Rydym yn hyrwyddo'r cyfeiriadur mewn arddangosfeydd a digwyddiadau bwyd a diod yn ogystal â thrwy amrywiaeth o sianeli ar-lein.

Pembrokeshire Gold



O fferm eu teulu ger Dinbych-y-pysgod, mae Harry a Kim Thomas yn rhedeg Pembrokeshire Gold. Gyda ffocws cryf ar ansawdd a tharddiad, mae Pembrokeshire Gold yn defnyddio rêp had olew a dyfir gartref i greu olew had rêp wedi'i wasgu'n oer premiwm sy'n gyfoethog mewn brasterau annirlawn, fitamin E a charotenoidau naturiol. Ers lansio eu potel gyntaf yn 2021, mae Harry a Kim wedi parhau i adeiladu ar lwyddiant y brand gyda chyflwyniad olewau â blas ac, yn fwy diweddar, amrywiaeth o ddresin salad.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Ers 2021, mae Canolfan Bwyd Cymru wedi cefnogi Pembrokeshire Gold o'i gamau cynnar o arallgyfeirio hyd at ehangu cynnyrch. Canolbwyntiodd y gefnogaeth gychwynnol ar gynllun y cyfleuster a dod o hyd i offer ar gyfer gwasgu olew, yn ogystal ag ychwanegu gwerth at eu had rêp cartref.

Yn 2022, symudodd y ffocws i ddatblygu cynhyrchion newydd, gyda'r tîm yn archwilio ffyrdd o wella'r cynnyrch sylfaenol trwy flas. Treialwyd mathau o tsili, garleg a pherlysiau, a mathau wedi'u mygu fel rhan o'r gwaith hwn.

Dilynodd cefnogaeth bellach yn 2024, pan helpodd Canolfan Bwyd Cymru i ddatblygu ystod newydd o ddresin salad. Roedd hyn yn cynnwys nodi cynhwysion addas a mireinio dulliau prosesu i gynnal strwythur a sefydlogrwydd y cynnyrch yn y botel. Cynhaliodd y tîm technegol adolygiad llawn o'r label hefyd i sicrhau cydymffurfiaeth â'r ddeddfwriaeth labelu bwyd gyfredol. Yn dilyn lansio'r cynnyrch, ymatebodd Canolfan Bwyd Cymru yn gyflym i broblem sefydlogrwydd microbiolegol, gan nodi pwyntiau agored i niwed yn y broses weithgynhyrchu a helpu i weithredu gwelliannau ymarferol i wella diogelwch cynnyrch ac oes silff.



Manteision y gefnogaeth

Mae cefnogaeth Prosiect HELIX gan Ganolfan Bwyd Cymru wedi galluogi Pembrokeshire Gold i ehangu o olew had rêp wedi'i wasgu'n oer i bortffolio ehangach o gynhyrchion gwerth ychwanegol. Mae eu hamrywiaeth gynyddol wedi eu helpu i gyrraedd cwsmeriaid manwerthu a lletygarwch newydd, tra bod y gwelliannau i'r broses wedi cryfhau cysondeb ac ansawdd cynnyrch, gan roi'r hyder i'r cwmni ehangu ymhellach.

Harry Thomas, Cyd-berchennog, Pembrokeshire Gold:

"Mae gweithio gyda thîm Canolfan Bwyd Cymru wedi bod o gymorth mawr wrth ddatblygu ein hamrywiaeth o gynnyrch. Rhoddodd eu harbenigedd mewn datblygu cynhyrchion newydd y wybodaeth a'r gred inni i droi ein olew had rêp wedi'i wasgu'n oer yn rhywbeth mwy – a rhywbeth rydym yn falch iawn ohono. Mae gwybod eu bod nhw yno bob amser ar ben arall y ffôn yn rhoi'r hyder inni ddatblygu cynhyrchion newydd ac ehangu i fod yn olew cynaliadwy dewisol Cymru."



Distyllfa Llanfairpwll



Wedi'i sefydlu yn 2018, mae Distyllfa Llanfairpwll yn gwmni gwirodydd crefftus sydd wedi ennill sawl gwobr ac sydd wedi'i leoli yng Ngaerwen, Ynys Môn.

Mae eu hamrywiaeth o wirodydd crefftus distyll premiwm yn defnyddio cymaint o gynhwysion lleol â phosibl, o'r mintys a'r rhosmari yn eu jin sych i'r mwyar duon ffres yn eu jin mwyar duon.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

Roedd Distyllfa Llanfairpwll eisiau lleihau eu gwastraff trwy ddefnyddio cwrw pot, cyd-gynnyrch o'u proses gynhyrchu rym. Drwy Brosiect HELIX, bu Distyllfa Llanfairpwll yn gweithio gyda'r Ganolfan Technoleg Bwyd i ddatblygu cynllun rheoli diogelwch bwyd HACCP fel y gallent werthu'r hylif hwn sy'n weddill o'u distylliad rym, sy'n llawn maetholion, fel porthiant anifeiliaid i ffermwyr a chynhyrchwyr bwyd lleol.

Manteision y gefnogaeth

O ganlyniad i gefnogaeth Prosiect HELIX, mae Distyllfa Llanfairpwll wedi gallu dileu gwastraff o'u proses gynhyrchu rym a chyflenwi porthiant i gynhyrchwyr cig lleol, Snowdonia Wagyu, ar gyfer eu gwartheg.

Robert Laming, perchennog Distyllfa Llanfairpwll:

"Helpodd y Ganolfan Technoleg Bwyd ni i ddatblygu'r cynllun HACCP a gweithdrefnau cysylltiedig eraill ar gyfer y cyd-gynnyrch, a oedd yn caniatáu inni gofrestru fel gweithredwr busnes bwyd anifeiliaid. Roedd y gofynion ynghylch bwyd anifeiliaid yn newydd i mi felly roedd cael y gefnogaeth a'r wybodaeth gan y Ganolfan Technoleg Bwyd yn amhrisiadwy i ni."

"Fe wnaethon nhw hefyd ddarparu cefnogaeth gyda dadansoddiad maethol y cynnyrch fel y gallai'r ffermwyr sicrhau bod gan eu da byw ddiet cytbwys. Mae'r gwaith hwn wedi ein galluogi i gynhyrchu ein rym heb wastraff, sy'n helpu i leihau llygredd a gwarchod adnoddau wrth arbed arian i'r ffermwr a ni."

Sioned Pritchard, perchennog a sylfaenydd Snowdonia Wagyu:

"Yn Snowdonia Wagyu, rydym bob amser yn chwilio am ffyrdd o wella ansawdd ein cig eidion wrth gefnogi cynaliadwyedd ac arloesedd. Mae'r cyfle i ymgorffori'r cyd-gynnyrch cwrw pot o ddistyllu rym Llanfairpwll ym mhorthiant ein gwartheg wedi newid y gêm i ni. Nid yn unig y mae'r cydweithrediad hwn wedi bod o fudd i'n gwartheg a'n busnes ond mae hefyd yn cefnogi'r gymuned ehangach drwy helpu i leihau gwastraff a hyrwyddo arferion cynaliadwy."





Mario's Ice Cream

Wedi'i leoli yn Sir Gaerfyrddin, mae Mario's Ice Cream yn cyfuno treftadaeth Eidalaid â'r cynhwysion Cymreig gorau i gynhyrchu hufen iâ llaeth moethus, sorbets, pwдинаu hufen iâ ac opsiynau di-laeth. Mae'r cwmni'n cyflenwi'r cyfanwerthwr annibynnol mwyaf yng Nghymru, archfarchnadoedd, awdurdodau lleol a chwsmeriaid gwasanaeth bwyd mawr.

Oherwydd twf y busnes, ehangodd Mario's i ail uned ffatri yn 2023 ac i gydnabod eu cyflawniadau fe'u henwyd yn Gynhyrchydd Bwyd y Flwyddyn yng Ngwobrau Bwyd a Diod Cymru 2024.

Ar ddechrau 2024, penderfynodd Mario ddechrau'r broses o sicrhau ardystiad lefel ganolradd BRCGS Start i sbarduno twf busnes pellach. Mae lefel ganolradd BRCGS Start yn ardystiad diogelwch bwyd a gydnabyddir yn fyd-eang ar gyfer busnesau bach a chanolig sy'n pontio'r bwch rhwng SALSA a Safon Fyd-eang BRCGS.

Cymorth gan Arloesi Bwyd Cymru

I ddechrau, cynhaliodd ZERO2FIVE ddadansoddiad bylchau o systemau rheoli diogelwch bwyd Mario i nodi'r prosesau a'r gwaith papur yr oedd angen eu rhoi ar waith i fodloni gofynion BRCGS Start.

Yna rhoddwyd cynllun gweithredu ar waith i fentora tîm safle Mario i weithredu'r systemau rheoli diogelwch bwyd sy'n ofynnol ar gyfer BRCGS Start. Cefnogodd ZERO2FIVE Mario i ddiweddarau ystod o weithdrefnau, gan gynnwys camau cywirol, olrhain a galwadau yn ôl, asesiadau risg diogelwch safle, datblygu cynhyrchion newydd ac arferion gweithgynhyrchu da.

Roedd meysydd cymorth eraill yn cynnwys cymeradwyo cyflenwyr a rheoli perfformiad, gosod dangosyddion perfformiad allweddol diogelwch bwyd, ac adolygiad rheoli o ddiogelwch bwyd. Yn olaf, fel rhan o'r gefnogaeth, cynhaliodd ZERO2FIVE weithdy diwylliant diogelwch bwyd pwrpasol a mentora ar sut i ddatblygu cynllun diwylliant diogelwch bwyd.

Manteision y gefnogaeth

Llwyddodd Mario i basio eu harchwiliad Canolradd BRCGS Start ym mis Chwefror 2025. Bydd sicrhau'r ardystiad yn galluogi'r cwmni i dargedu nifer fwy o gwsmeriaid sydd angen y safon.

O ganlyniad i'r gefnogaeth barhaus gan ZERO2FIVE drwy Brosiect HELIX, mae Mario's wedi diogelu 18 o swyddi o fewn y cwmni.

Dywedodd Riccardo Dallavalle, Cyfarwyddwr Gweithrediadau, Mario's Ice Cream:

"Mae'r gefnogaeth gan ZERO2FIVE wedi bod yn hanfodol wrth alluogi Mario i sicrhau ardystiad BRCGS Start ac o ganlyniad i sbarduno twf busnes pellach. Rydym yn gobeithio cymryd y cam nesaf tuag at Safon Fyd-eang lawn BRCGS yn ystod y blynnyddoedd nesaf a diolch i'r sylfeini cadarn o lefel ganolradd BRCGS Start yn eu lle, rydym ar ein ffordd yn dda."



Cyflwyno

Rhaglen HELIX

Lansiwyd Prosiect HELIX yn 2016 fel menter strategol ledled Cymru a gyflawnwyd gan dri phartner Arloesi Bwyd Cymru (Cyngor Sir Ceredigion, Prifysgol Metropolitan Caerdydd a Grŵp Llandrillo Menai).

Dros y degawd diwethaf, mae ei ddull triphlyg unigryw o gydweithio rhwng diwydiant, llywodraeth a'r byd academiaidd wedi darparu pecyn cymorth cynhwysfawr i weithgynhyrchwyr bwyd a diod Cymru.

Mae Rhaglen HELIX Llywodraeth Cymru yn adeiladu ar lwyddiant y prosiect blaenorol hwn ac yn anelu at:

- Annog twf cynaliadwy yn sector sefydliadau bwyd a diod Cymru drwy rhoi pwyslais cryf ar wella cynhyrchiant, arloesi a chyrraedd safonau blaenllaw yn y diwydiant, gyda ffocws ar y canlynol:
 - Datblygu cynnyrch newydd
 - Rhoi cymorth technegol a mabwysiadu ardystiadau diwydiant fel SALSA a BRCGS
 - Cynyddu effeithlonrwydd prosesau

- Cyflwyno arbenigedd ymchwil a datblygu wedi'i dargedu ynghyd â throsglwyddo gwybodaeth gysylltiedig rhwng y byd academiaidd a diwydiant
- Hybu iechyd economaidd a chynhyrchiant y sector gweithgynhyrchu bwyd drwy hyrwyddo'r prif ysgogwyr ar gyfer datblygiad busnes cynaliadwy
- Hyrwyddo Cymru fel lle ar gyfer bwyd a diod o ansawdd uchel, dilys a chynaliadwy
- Bod yn rhan o ecosystem bwyd a diod ehangach yng Nghymru i annog arloesedd a chydweithio

Y pedwar sefydliad sy'n cydweithio i gyflwyno Rhaglen HELIX yw:

- **Canolfan Bwyd Cymru**, Cyngor Sir Ceredigion – Canolbarth a Gorllewin Cymru
- **Canolfan Technoleg Bwyd**, Grŵp Llandrillo Menai – Gogledd Cymru
- **Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE**, Prifysgol Metropolitan Caerdydd – De Cymru
- **AberInnovation**, Prifysgol Aberystwyth – Trosglwyddo gwybodaeth academiaidd ledled Cymru

