

Sgiliau Bwyd a Diod Cymru Food & Drink Skills Wales

ASTUDIAETH ACHOS

Hufenfa De Arfon



Gyda chymorth amhrisiadwy Sgiliau Bwyd a Diod Cymru, rhoddodd Hufenfa De Arfon amrywiaeth o raglenni hyfforddi hanfodol ar waith sydd wedi cryfhau galluoedd gweithredol y cwmni. Fe wnaeth y cymorth ganiatáu iddo wella setiau sgiliau ei weithwyr, sydd yn ei dro wedi rhoi hwb mawr i effeithlonrwydd gweithredol ar draws y busnes.

Dywedwch ychydig am eich busnes

Cafodd Hufenfa De Arfon ei sefydlu yn 1938 ac mae'n falch o fod y gydweithfa laeth hynaf a mwyaf yng Nghymru sy'n eiddo i ffermwyr. Yn swatio yng nghanol Penrhyn Llŷn yng ngogledd-orllewin Cymru, mae ein cydweithfa yn uno ffermydd llaeth teuluol ledled y gogledd, y canolbarth a Cheredigion. Mae'r ffermwyr hyn yn cyflenwi llaeth sydd gyda'r gorau yn y byd i ni, a daw o wartheg sy'n pori ar borfeydd gwyrddlas, maethlon Cymru.

Gan ddefnyddio llaeth Cymreig o ffynonellau lleol, ynghyd â gwerth cenedlaethau o arbenigedd mewn cynhyrchu llaeth, rydyn ni'n cynhyrchu caws a menyn Cymreig arobryn. Mae ein cynhyrchion wedi cael eu cydnabod mewn cystadlaethau mawreddog fel y Gwobrau Caws Rhyngwladol, Gwobrau Caws Prydain, Gwobrau Caws Rhyngwladol a Gwobrau Caws y Byd. Rydyn ni'n falch o gyflenwi cymunedau lleol a manwerthwyr mawr ledled y DU, ac rydyn ni hefyd yn allforio yn rhyngwladol.

Mae ein gwreiddiau yng Nghymru yn cael eu hadlewyrchu ym mhopeth a wnawn – o brosesu llaeth o Gymru yn unig i ddefnyddio deunydd pecynnu dwyieithog. Rydyn ni'n arbennig o falch o'n brand Dragon, sydd wedi dod yn enw cyfarwydd fel caws a menyn yng Nghymru a thu hwnt. Mae ein model cydweithredol yn sicrhau bod ein ffermwyr nid yn unig yn cyflenwi llaeth i ni, ond hefyd â rhan yn nyfodol yr hufenfa.

Beth oedd y prif fylchau a nodwyd yn eich busnes cyn cael cymorth gan Sgiliau Bwyd a Diod Cymru?

Nodwyd diffyg sgiliau arbenigol gennym, yn enwedig mewn gweithgynhyrchu a pheirianeg, sy'n hanfodol i wella ein heffeithlonrwydd gweithredol.

Pa gymorth neu hyfforddiant gawsoch chi gyda help Sgiliau Bwyd a Diod Cymru?

• Datgarboneiddio (5 modiwl):

Mae'r hyfforddiant cynhwysfawr hwn wedi ein helpu i gymryd camau mawr tuag at leihau ein hól troed amgylcheddol, gan gyd-fynd â safonau'r diwydiant ar gyfer cynaliadwyedd.

• Graddio Caws

Derbyniodd aelodau allweddol y tîm hyfforddiant arbenigol i wella ein harbenigedd mewn graddio caws, gan sicrhau ansawdd a rhagoriaeth gyson yn ein cynnyrch arobryn.

• Weirio 18fed Argraffiad

Cafodd y timau trydanol eu huwchgilio gyda'r safonau diweddaraf mewn gwifrau trydanol, gan wella diogelwch a chydymffurfiaeth ein cyfleusterau gweithgynhyrchu.

• Ardystiad HGV IRTEC

Ymgymerodd ein staff logisteg a thrafnidiaeth â'r ardystiad hwn i sicrhau bod ein cerbydau trwm yn gweithredu'n

Cysylltwch â ni:



sgiliaubwydadiodcymru



Sgiliau Bwyd a Diod Cymru



Sgiliau Bwyd a Diod Cymru



ddiogel ac effeithlon. Fe wnaeth hyn yn ei dro gefnogi ein prosesau dosbarthu.

• Ymwybyddiaeth Rheolwr Tŷ Boeler

Mae hyfforddiant mewn rheoli tŷ boeler wedi gwella ymwybyddiaeth ein tîm o ddiogelwch gweithredol ac effeithlonrwydd ynni, gan wella perfformiad cyffredinol yr offer.

Pa wahaniaeth mae'r cymorth gan Sgiliau Bwyd a Diod Cymru wedi'i wneud i'r busnes?

Heb y cyllid gan Sgiliau Bwyd a Diod Cymru, byddai wedi bod yn anodd darparu'r lefel hon o hyfforddiant arbenigol a hanfodol ar draws ein gweithlu.

Roedd y cymorth yn ein galluogi i wella setiau sgiliau ein gweithwyr, sydd yn ei dro wedi rhoi hwb mawr i effeithlonrwydd gweithredol ar draws y busnes.

Sut mae'r rhaglen hyfforddi wedi cyfrannu at dwf cyffredinol a chystadleurwydd y busnes?

Drwy wella ein heffeithlonrwydd mewnol, rydyn ni wedi gallu cyrraedd targedau perfformiad allweddol, rheoli maint elw tyn yn fwy effeithiol, ac aros yn gystadleuol mewn marchnad gynyddol heriol.

Beth yw rhagolygon a chynlluniau'r busnes ar gyfer y dyfodol? A pha rôl mae datblygu sgiliau yn ei chwarae yn hyn o beth?

Rydyn ni wedi ymrwymo i dwf parhaus fel gwneuthurwr bwyd blaenllaw o Gymru. Mae ehangu yn y dyfodol yn rhan o'n strategaeth, ac mae adeiladu gweithlu medrus iawn yn hanfodol i gefnogi'r weledigaeth hon. Er bod datblygu sgiliau yn fuddsoddiad costus ond angenrheidiol, mae'r cyllid gan Sgiliau Bwyd a Diod Cymru wedi bod yn allweddol i'n helpu i gyflawni ein hamcanion hirdymor o ran twf, a bydd yn parhau i'n helpu yn y dyfodol.

Pa gyngor fydddech chi'n ei roi i fusnesau bwyd a diod eraill sy'n ystyried rhoi rhaglen hyfforddi a datblygu ar waith?

I fusnesau bwyd a diod o Gymru sydd am fuddsoddi mewn hyfforddiant, mae'n hollbwysig teilwra'r rhaglen i'ch anghenion

gweithredol penodol. Gwnewch yn siŵr eich bod yn cynnwys gweithwyr yn y broses i sicrhau bod hyfforddiant yn ymarferol ac yn berthnasol. Manteisiwch ar adnoddau lleol fel Sgiliau Bwyd a Diod Cymru, sy'n cynnig cymorth sy'n benodol i'r diwydiant. Bydd cydbwysu hyfforddiant technegol â datblygu sgiliau meddal, fel cyfathrebu ac arweinyddiaeth, yn creu gweithlu mwy hyblyg ac arloesol.

Hefyd, byddwch yn hyblyg gyda fformatau hyfforddiant ac adolygwch y canlyniadau yn rheolaidd i sicrhau bod y rhaglen yn parhau i fod yn gydnaws â'ch nodau. Mae rhaglen hyfforddi sy'n gweithio'n dda yn gallu ysgogi gwelliannau mewn cynhyrchiant, meithrin arloesedd a hybu twf cyffredinol y busnes.

Pe baech chi ar eich pen eich hun ar ynys anial, pa dri brand bwyd a diod arall o Gymru fydddech chi'n mynd gyda chi?

Halen Môn – Nid yn unig mae'n brif gynhwysyn i wella blas unrhyw fwyd, ond mae modd ei ddefnyddio at sawl diben hefyd. Gallai hyd yn oed fod yn ddefnyddiol i gadw bwyd rhag difetha pe bai'n rhaid i mi wneud y tro gyda pha bynnag fwyd dwi'n dod o hyd iddo ar yr ynys!

Bara Brace's – Mae torth dda o fara yn gallu gwneud llawer i wneud i brydau deimlo ychydig yn debycach i gartref, yn enwedig wrth fforio neu bysgota am gynhwysion eraill. Hefyd, mae bara Brace's yn aros yn ffres am sbel.

Wisgi Penderyn – Byddai ychydig o wisgi Cymreig Penderyn yn berffaith ar gyfer morâl. Boed hynny ar gyfer llymaid i ddatlu ar ôl diwrnod llwyddiannus neu fel rhywbeth i fy helpu i ymlacio ar y traeth, mae Penderyn yn ychwanegu ychydig o foethusrwydd at brofiad yr ynys anial!

Ysgrifennwyd gan Kirstie Jones, Hufenfa De Arfon



Mae Sgiliau Bwyd a Diod Cymru yn cynnig amrywiaeth o gyfleoedd hyfforddi i fusnesau bwyd a diod Cymru i'w galluogi i ddatblygu a thyfu'n broffidiol. Os ydych chi'n meddwl y gallech chi elwa o'n cymorth, cysylltwch â ni heddiw ar sgiliau-cymru@mentera.cymru.

Cysylltwch â ni:



[sgiliaubwydadiodcymru](https://www.instagram.com/sgiliaubwydadiodcymru)



[Sgiliau Bwyd a Diod Cymru](https://www.facebook.com/sgiliaubwydadiodcymru)



[Sgiliau Bwyd a Diod Cymru](https://www.linkedin.com/company/sgiliaubwydadiodcymru)