Cysylltwch â ZERO2FIVE
I gael gwybod sut y gallwn ni gefnogi eich busnes chi, cysylltwch â:
ZERO2FIVE@Cardiffmet.ac.uk
029 2041 6306

Arloesi Bwyd Cymru
Food Innovation Wales
HELIX

Cymorth technegol a masnachol a ariennir i gynhyrchwyr bwyd a diod yng Nghymru

Arloesi Bwyd Cymru
Food Innovation Wales
HELIX

Cydnabyddiaeth

"Mae cefnogaeth ardderchog ZERO2FIVE wrth gyflwyno'r ddwy raglen prosiect partneriaeth Helix wedi ein helpu i gynnal ein hardystiad BRC ar gyfer Storio a Dosbarthu sy'n hanfodol i'n busnes i sicrhau twf parhaus."

Nick Broughton, Rheolwr Gyfarwyddwr, Peter Broughton Ltd

"Cafwyd profiad positif a rhagweithiol iawn o ganlyniad i fentora un-i-un gan ZERO2FIVE. Daeth y technolegydd â gwrthrychedd a didueddrwydd digynnwrf i'r prosiect ynghyd ag arbenigedd, pragmatiaeth ac ymdeimlad da"

Jo Carthew, Cyd-Berchennog a Chyfarwyddwr
Black Mountains Smokery

Cwmnïau i ni weithio gyda nhw

2 sisters Food Group
Beacon Foods
PETER'S
Frank's Ice Cream
primafoods UK Limited
ASDA
Douglas Willis
puffin Produce Ltd

Mae Prosiect HELIX yn darparu cymorth technegol a masnachol a ariennir i gynhyrchwyr bwyd a diod cymwys yng Nghymru. Mae gan gwmnïau fynediad i gymorth pwrpasol gan Ganolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd.

Mae Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE yn cyflogi technolegwyr bwyd a diod profiadol, arbenigwyr busnes ac academyddion sy'n arbenigo ym mhob agwedd ar ymchwil bwyd, diod, arloesi, prosesu, gweithgynhyrchu, masnachol, gweithredol a thechnegol.

Food Industry Centre
Cardiff Metropolitan University
ZERO2FIVE
Canolfan Diwydiant Bwyd
Prifysgol Metropolitan Caerdydd

Cronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig: Ewrop yn buddsoddi mewn Ardaloedd Gwledig
European Agricultural Fund for Rural Development: Europe investing in Rural Areas
Llywodraeth Cymru
Welsh Government

Ein cyfleusterau

Mae Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE wedi'i hadeiladu'n bwrpasol i gefnogi'r diwydiant bwyd a diod. Mae gan gwmnïau fynediad i'n switiau llety gofal isel, gofal uchel, becws a melysion yn ogystal â'n cegin datblygu cynnyrch newydd, cegin ymchwil a swît dadansoddi synhwyraidd a labordy profiad canfyddiad.

Gofal Isel

Uwch Ofal

Siop fara

Cegin Datblygu Cynnyrch Newydd

Swit Dadansoddi Synhwyraidd

Labordy profiad canfyddiad

Pecynnau cymorth

Rydym yn cynnig amrywiaeth o gymorth technegol a masnachol sydd wedi'i deilwra ar gyfer anghenion eich busnes chi:

Cymorth technegol	Rheoli alergenau
Mynediad i gyfleusterau ac offer	Ailfformiwleiddio/ail-beiriannu cynnyrch
Dilysiad coginio	Technoleg pecynnu
Dylunio ffatri	Paratoi ar gyfer archwiliad BRC a SALSA
Gwerthusiad cynnyrch: dadansoddiad synhwyraidd a gwead, cemeg cynnyrch	Diogelwch cynnyrch microbiolegol: penderfynu ar yr oes silff, samplu, dadansoddi a dehongli canlyniadau
Gwelliannau i'r broses	Rheolaeth Listeria
Diwylliant diogelwch bwyd	Hyfforddiant (pwrpasol)
Rheolaeth argyfwng - adalw cynnyrch	**Cymorth masnachol a marchnata**
Adolygiad HACCP	Archwiliad pwyntiau defnyddwyr
Dilysiad HACCP	Archwiliad cyfathrebiadau
Archwiliad mewnol	Canllawiau cyfryngau cymdeithasol
Adolygiad labelu	Mewnwelediadau marchnad a defnyddwyr
Datblygiad cynnyrch newydd	Strategaeth farchnata
Dadansoddiad maeth	Ymgysylltu â masnach
Adolygiad o'r system rheoli ansawdd	Dadansoddiad categori
Deddfwriaeth bwyd	Astudiaethau efelychu yr amgylchredd prynu ac olrhain y llygaid
Lleihau/adolygu gwastraff	Grwpiau Ffocws