



Mae rhaglen Sgiliau Bwyd Cymru a ddarperir gan Lantra yn cefnogi busnesau o fewn diwydiant prosesu a gweithgynhyrchu bwyd a diod Cymru i sicrhau bod gan weithwyr y sgiliau a'r hyfforddiant cywir ar gyfer eu busnes a'r diwydiant ehangach.

Mae Sgiliau Bwyd Cymru wedi bod yn arwain ar gyfres o weithdai sy'n canolbwyntio ar ddatgarboneiddio. Mae'r rhaglen yn codi ymwybyddiaeth o bwysigrwydd symud tuag at sero net ar gyfer y sector, Cymru, y DU a'r byd. Gan arddangos y buddion byd-eang, mae'r rhaglen yn rhoi'r sgiliau cywir i fuddiolwyr wneud penderfyniadau ar sut y gallant symud tuag at sero net, rhannu arfer gorau gyda chydweithwyr a gweithredu newidiadau i'w strategaethau busnes, technolegau a chynllun prosesau mewn arferion gwaith o ddydd i ddydd.

Mae'r rhaglen hyfforddi yn mynd i'r afael ag elfennau penodol o ddatgarboneiddio gan gynnwys Effeithlonrwydd a Rheolaeth Ynni; Systemau Cynhyrchu Ynni Adnewyddadwy; Datgarboneiddio Systemau Gwresogi; Datgarboneiddio Systemau Oeri a Rhewyddio a Datgarboneiddio Gwastraff Bwyd a Phecynnu ar gyfer y sector bwyd a diod.

## Gwinllan Sticle



### Soniwch ychydig am Winllan Sticle

Sefydlwyd Gwinllan Sticle ym Mhencader, Sir Gaerfyrddin yn 2019. Mae'n un o'r gwinllannoedd mwyaf yng Nghymru gyda 25 erw a 10,000 o winwydd pefriog o Chardonnay, Pinot Noir, a Pinot Meunier. Mae'n winllan organig/biodynamig (yn aros am ardstiad) sy'n parchu'r amgylchedd ac yn cefnogi ei heconomi leol gyda swyddi.

Mae arferion cynaliadwy yn bwysig iawn i'r busnes, a cham nesaf y buddsoddiad sydd ar y gweill yw gwindy diwastraff a fydd yn gartref i'w fusnesau gwindy organig/seleri/distyllfa/gwesty gwin bwtic bach/bwyty fferm-i-fforc/cyfleuster digwyddiadau.

Mae ei pherchennog, Christiane wedi bod yn ymwneud â'r diwydiant gwin ers 40 mlynedd, gan deithio gwindai'r byd. Ers 2019, mae hi wedi bod yn rhan o weithgorau Clwstrwr Diod – Gwin Llywodraeth Cymru i helpu sefydlu'r diwydiant newydd hwn yng Nghymru.

Cenhadaeth Gwinllan Sticle yw cynhyrchu gwin pefriog o'r radd flaenaf wrth amddiffyn y blaned a'i phobl. Ei harwyddair yw fod pob gwreiddyn islaw yn gysylltiedig â phob cangen uchod, cwllwm naturiol sy'n cysylltu pob bywyd â'i gilydd.

### Beth yw eich ymrwymiad fel busnes i gynaliadwyedd ac yn arbennig datgarboneiddio?

Ar hyn o bryd rydym yn prosesu ein cais i fod yn B-Corp ardystiedig erbyn 2023. Rydym wedi ymrwmo i barchu'r amgylchedd a chefnogi'r economi leol gyda swyddi. Rydym hefyd yn darparu rhyngwyd cyflym iawn i'r ardal wledig gyfagos gan ddefnyddio ein hyb band eang preifat.

Ers y pedair blynedd diwethaf, mae'r Rheolwr Gyfarwyddwr, Christiane Racine wedi bod yn ymchwilio i'r arferion gorau mewn rheoli gwinllannoedd a chynhyrchu gwin a fyddai 100% yn gynaliadwy i'r busnes.



## Gwinllan Sticle



“Ar yr ystâd win ar hyn o bryd mae gennym restr enfawr o lystyfiant naturiol o goed aeddfed, gwinwydd, gwrychoedd, gweiriau a blodau gwyllt i amsugno ein hallyriadau carbon. Mae ein gwinllan hefyd yn rhedeg yn gyfan gwbl ar drydan a gynhyrchir o’n melin wynt ac rydym yn bwriadu buddsoddi mewn paneli solar yn 2023.”

### Cynlluniau ar gyfer y winllan yn y dyfodol

Mae ein gwinllan wedi bod yn hinsawdd bositif ers i ni ddechrau yn 2019. Ein nod yw sicrhau dim gwastraff ac allyriadau carbon sero net ar draws ein holl gyfleusterau o’r winllan, gwindy a thwristiaeth gwin, tra’n tynnu CO<sub>2</sub> ychwanegol o’r atmosffer drwy ddefnyddio gerddi mwy cywain dros 10 erw arall a pherllannau yn gorchuddio pum erw gyda 15 erw (6ha) ychwanegol o winllan wedi’i gynllunio ar gyfer 2024.

Gan barhau â’n nodau cynaliadwyedd sydd ar flaen y gad yn yr hyn a wnawn yma yng Ngwinllan Sticle, mae ein cynlluniau ar gyfer y dyfodol yn cynnwys dim gwastraff ar draws ein holl gyfleusterau; cyflwyno dulliau hynafol o dyfu gwinwydd a gwinwyddaeth; datblygu technoleg arbenigol i gefnogi IPM; cyfrannu at bob economi drwy gyflogi, hyfforddi a datblygu’r gweithlu lleol; prynu gan werthwyr lleol gyda’r un egwyddorion cynaliadwyedd; rhannu ein llwyddiant byd-eang i hinsawdd bositif a buddsoddi mewn ynni solar yn 2023.

Wrth sôn am gynlluniau’r cwmni ynghylch datgarboneiddio, dywedodd y Rheolwr Gyfarwyddwr, Christiane Racine:

“Rydym yn bwriadu buddsoddi mwy yn 2023 gyda’r cam nesaf o fuddsoddi yn yr arfaeth yn windy organig diwastraff a fydd yn gartref i’n busnes cynaliadwy sef gwindy, seleri ar gyfer aeddfedu, ystafell flasau, distyllfa, gwesty gwin bwtîc bach a bwyty fferm-i-fforc a chyfleuster digwyddiadau.”





## Gwinllan Sticle

“Bydd y cyfleuster digwyddiadau’n cynnwys gerddi naturiol ar gyfer priodasau a digwyddiadau corfforaethol gyda phwyslais arbennig ar hybu Cymreictod a’r gorau o fwyd Cymreig. O dan un to byddwn yn arddangos y byd gwin, ei allu i weithredu’n gynaliadwy ar lwyfan amgylcheddol, cymdeithasol ac economaidd gydag allyriadau nwyon tŷ gwydr sero net. Dylai’r cam hwn gyflogi gweithlu o 50-100 o bobl leol y byddwn yn eu hyfforddi ein hunain.”

### **Pa wahaniaeth mae’r Rhaglen Hyfforddiant Datgarboneiddio wedi’i wneud i’r busnes?**

Yn ystod 2022 buom yn cymryd rhan yn yr holl weithdai cynaliadwyedd a ddarparwyd gan Sgiliau Bwyd Cymru ac yna cawsom wahoddiad i ymuno â’r Rhaglen Hyfforddiant Datgarboneiddio. Ar ôl cwblhau pob un o’r pum gweithdy sy’n berthnasol i ddatblygu model busnes cynaliadwy ar gyfer diwydiant gwin Cymru, byddwn yn parhau i fynd i’r afael â datgarboneiddio â gwybodaeth, bydd gennym feddwl agored i addasu a mabwysiadu atebion newydd mewn tyfu gwinwydd a gwinwyddaeth a hyrwyddo newid i’n diwydiant i leihau CO<sub>2</sub>.

Ychwanegodd Christiane: “Gan fy mod yn aelod gweithgar o Bwyllgor Newid Hinsawdd y Cenhedloedd Unedig, rwy’n deall yn iawn y realiti y mae’r blaned hon yn ei wynebu os nad ydym yn addasu ac yn newid yn gyflym i atebion cynaliadwy yn ein bywydau bob dydd a swyddogaethau busnes.”



“Datgarboneiddio yw’r unig ffordd ymlaen os ydym am gyfyngu ar y trothwy codiad tymheredd o 1.5°C erbyn 2050. Gwnaeth Cynhadledd Newid Hinsawdd y Cenhedloedd Unedig 2022, COP27, yn glir ein bod ar y trywydd iawn ar gyfer cynnydd o 2-2.8°C gyda digwyddiadau trychinebus a fydd yn gwneud bywyd ar y ddaear yn her wirioneddol i bawb sy’n byw yma, gyda phroblemau sylfaenol o ran lloches, bwyd a dŵr er mwyn goroesi. Gyda hynny mewn golwg, mae datgarboneiddio yn rhywbeth y mae’n rhaid ei wneud nawr tra gallwn barhau i ddarparu ffordd i leihau cynhesu byd-eang.”

“Rydw i wedi fy mhlesio’n fawr gan ddull Sgiliau Bwyd Cymru o ddarparu ymwybyddiaeth, cymorth a hyfforddiant i fusnesau Cymru ar gyfer eu potensial i roi atebion cynaliadwy ar waith i fynd i’r afael â’r argyfwng newid hinsawdd presennol.”

[www.sticlevineyard.co.uk](http://www.sticlevineyard.co.uk)

Mae cyllid ar gael i gefnogi ein Rhaglen Hyfforddiant Datgarboneiddio, ynghyd â lluo o gyrsiau hyfforddi eraill. Yn gyntaf bydd busnesau bwyd a diod cymwys yn cwblhau Diagnostig Sgiliau gydag aelod o’n tîm sy’n helpu busnesau i nodi a blaenoriaethu anghenion hyfforddi. Os hoffech gael rhagor o wybodaeth, cysylltwch â ni heddiw.

**Am ragor o wybodaeth am Sgiliau Bwyd Cymru cysylltwch â Lantra**

[www.sgiliaubwyd.cymru](http://www.sgiliaubwyd.cymru) [wales@lantra.co.uk](mailto:wales@lantra.co.uk)

Ffôn: 01982 552646