



Arloesi Bwyd  
Cymru  
Food Innovation  
Wales



## Troi syniadau da yn realiti ymarferol

Cyngor Technegol | Systemau Rheoli Diogelwch Bwyd | Datblygu Cynhyrchion Newydd  
Cyfleusterau Cynhyrchu Bwyd | Mentora a Hyfforddi | Cymorth Masnachol

arloesibwyd.cymru



# Pwy yw Arloesi Bwyd Cymru?

Mae'r tîm o arbenigwyr y diwydiant sy'n cael eu cydnabod yn fyd-eang yn gweithio o dair canolfan bwyd ledled Cymru, gan helpu cwmnïau bwyd a diod i dyfu, arloesi, cystadlu a chyrraedd marchnadoedd newydd.

O fusnesau newydd i gwmnïau sydd wedi'u hen sefydlu, mae Arloesi Bwyd Cymru wrth law i ddarparu cymorth technegol, masnachol a gweithredol.



# Tair canolfan bwyd ragorol



Canolfan Bwyd Cymru  
Food Centre Wales

## Canolfan Bwyd Cymru, Ceredigion, Gorllewin Cymru

Sefydlwyd Canolfan Bwyd Cymru ym 1996 gan Gyngor Sir Ceredigion i ddarparu gwasanaethau technegol ar gyfer busnesau newydd, BBaChau a chynhyrchwyr bwyd cenedlaethol.

Mae cyfleusterau modern Canolfan Bwyd Cymru yn cynnwys hyb arloesi a chynhyrchu sydd wedi ei gynllunio ac yn cynnwys cyfarpar ar gyfer datblygiad cynnyrch a phroses ar raddfa fechan a gweithgynhyrchu masnachol.

Hefyd, mae'r Ganolfan yn rheoli pedair uned ddeor arbennig sy'n darparu safle safonol i fusnesau newydd ac awyrgylch gefnogol lle gall busnesau ennill eu plwyf yn y diwydiant bwyd a diod.



CANOLFAN TECHNOLEG BWYD  
FOOD TECHNOLOGY CENTRE  
Griip Llandrillo Peniarth

## Y Ganolfan Technoleg Bwyd, Ynys Môn, Gogledd Cymru

Mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd yn gwneud cyfraniad allweddol at drosglwyddo gwybodaeth i'r diwydiant bwyd a diod yng Nghymru a ledled y byd.

Mae gan y Ganolfan neuaddau prosesu pwrpasol a chyfarpar amrywiol i ddylunio cynhyrchion newydd a lansio cynnyrch yn llwyddiannus. Gall deiniaid ddefnyddio'r cyfleusterau hyn i greu cynhyrchion ar raddfa beilot er mwyn ennill archebion gan fanwerthwyr a defnyddwyr cyn buddsoddi'n sylweddol mewn cyfarpar. Hefyd, mae gan y Ganolfan ystafell dadansoddi synhwyrdd a labordy â chyfarpar llawn.

Mae'r Ganolfan yn gweithio gydag amrywiaeth eang o fusnesau, gan gynnwys busnesau newydd a chwmnïau cenedlaethol, sy'n chwilio am gymorth gyda phrosesau achredu gan drydydd parti.

Food Industry Centre  
Cardiff Metropolitan University  
**ZERO2FIVE**<sup>o</sup>  
Canolfan Diwydiant Bwyd

## Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, Caerdydd, De Cymru

Mae Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd wedi'i sefydlu'n bwrpasol i gefnogi'r diwydiant bwyd a diod. Rydym yn cyflogi technolegwyr bwyd a diod profiadol, arbenigwyr busnes a gweithwyr academiaidd sy'n arbenigo ym mhob agwedd ar ymchwil, arloesi, prosesu a chynhyrchu bwyd a diod ynghyd â materion masnachol, gweithredol a thechnegol perthnasol.

Gall cwmnïau ddefnyddio ystafelloedd gofal isel, gofal uchel, popty a melysion ZERO2FIVE yn ogystal â chegin i ddatblygu cynhyrchion newydd, cegin ymchwil, ystafell dadansoddi synhwyrdd a labordy profiad canfyddiadol.



# Prosiect HELIX – cymorth technegol a masnachol a ariennir ar gyfer cwmnïau bwyd a diod Cymru

Os yw'ch cwmni wedi'i leoli yng Nghymru, gallech chi fod yn gymwys am gymorth a ariennir gan Prosiect HELIX.

Mae Prosiect HELIX yn fenter strategol Cymru gyfan sy'n cael ei gyflwyno gan Arloesi Bwyd Cymru. Mae'r prosiect yn derbyn cymorth trwy Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig.

Mae cwmnïau bwyd a diod cymwys yn gallu manteisio ar ystod o gefnogaeth tymor byr, tymor canolig a hirdymor sy'n ceisio cynyddu cynhyrchiant a lleihau gwastraff yn y gadwyn gyflenwi.



Arloesi Bwyd  
Cymru  
Food Innovation  
Wales



HELIX

# Sut allwn ni helpu?

Mae Project HELIX yn cynnig cymorth amrywiol sy'n berthnasol i anghenion eich cwmni:



## Arloesi

- › Datblygu cynnyrch newydd
- › Gwybodaeth dechnegol
- › Sefydlu busnesau newydd
- › Deddfwriaeth bwyd
- › Ailffurfio cynnyrch
- › Ychwanegu gwerth

Y maes allweddol cyntaf lle mae cymorth gan Brosiect HELIX ar gael yw arloesi. Mae datblygu cynhyrchion newydd ac ailffurfio cynhyrchion yn hanfodol i lwyddiant diwydiant bwyd a diod Cymru yn y dyfodol, gan sicrhau twf economaidd ac yn creu swyddi newydd.

Mae Prosiect HELIX yn darparu gweithgareddau trosglwyddo gwybodaeth ymarferol, gan gynorthwyo cwmnïau o Gymru i ddatblygu ac ailffurfio cynhyrchion o'r camau cysyniad, dylunio, datblygu a chynhyrchu nes eu bod yn cyrraedd basged siopa'r defnyddiwr.



## Effeithlonrwydd

- › Datblygu systemau
- › Rheolyddion proses
- › Effeithlonrwydd cynnyrch
- › Dyluniad safle
- › Pecynnu
- › Dilysu systemau

Trwy weithredu'n fwy effeithlon, gall y sector bwyd a diod yng Nghymru leihau costau, cynyddu proffidioldeb a chyrraedd targedau polisiau cyhoeddus. Mae lleihau gwastraff yn lleihau effaith cynhyrchu bwyd ar yr amgylchedd tra bod gwella effeithlonrwydd trwy ddadansoddi cynhwysion yn gwneud cyfraniad allweddol at ymateb i anghenion defnyddwyr sy'n ymwybodol o'u hiechyd.

Mae Prosiect HELIX yn gweithio gyda chwmnïau bwyd a diod Cymru i wneud dadansoddiad fforensig bob cam o'r broses gynhyrchu, o'r ffatri i'r archfarchnad, gan nodi sut i wneud arbedion effeithlonrwydd ym meysydd rheolyddion proses, dylunio safleoedd, pecynnu a datblygu systemau.



## Strategaeth

- › Achrediad trydydd parti
- › Gwybodaeth y diwydiant
- › Mentora a sgiliau
- › Datblygu busnes bwyd
- › Ymgysylltu â'r cyhoedd
- › Fframwaith arloesi

Bydd dull strategol Prosiect HELIX yn galluogi cynhyrchwyr bwyd yng Nghymru i fanteisio ar arferion gorau a gwybodaeth o'r diwydiant o bob rhan o'r byd. Er enghraifft, gall Prosiect HELIX gynorthwyo cwmnïau i ennill achrediad trydydd parti, megis BRC a SALSA, gan ddatblygu marchnadoedd newydd ar gyfer eu cynhyrchion.

# Geirda ar gyfer Prosiect HELIX



## Dr Sarah Beynon, Bug Farm Foods

“Roedd taflu’n hunain i fyd cynhyrchu bwyd yn brofiad digon brawychus ar y dechrau, yn bennaf am ein bod eisiau’i wneud yn iawn. Fodd bynnag, roedd y gefnogaeth a’r arweiniad gan Ganolfan Bwyd Cymru yn wych ac fe leddfodd ein holl bryderon. Cawsom dawelwch meddwl llwyr ein bod yn gwneud pethau’n iawn o’r diwrnod cyntaf ac nad oeddem yn gwneud unrhyw gangymeriadau.”



## Dai Miles, Calon Wen

“Buom yn ffodus iawn fod gan Ganolfan Bwyd Cymru nid yn unig y cyfleusterau laeth masnachol i ddatblygu ein cynnyrch caws, ond hefyd wybodaeth ac arbenigedd y technolegwyr bwyd a ddatblygodd y caws ac a hyfforddodd bobl i’w wneud inni.”



## Scott Davies, Hilltop Honey

“Buom yn gweithio â’r Ganolfan Technoleg Bwyd dros nifer o flynyddoedd ac rydym wedi defnyddio eu gwybodaeth arbenigol ar gyfer sawl prosiect, gan gynnwys datblygu cynhyrchion newydd, microbrofi a hyfforddiant pwrpasol. Gallwch ymddiried ynddynt i roi’r gwasanaeth gorau posib ichi ac rydw i’n edrych ymlaen at weithio gyda nhw am sawl blwyddyn arall.”



## Nick Broughton, Peter Broughton Ltd

“Mae cymorth ardderchog ZERO2FIVE yn darparu’r ddwy raglen bartneriaeth Prosiect HELIX wedi’n helpu i gadw ein hardystiad BRC, sy’n hanfodol os yw’n busnes yn mynd i barhau i dyfu.”

# Cwmnïau rydym wedi gweithio gyda nhw





**Canolfan Bwyd Cymru,  
Ceredigion, Gorllewin Cymru**

E [gen@foodcentrewales.org.uk](mailto:gen@foodcentrewales.org.uk)

Ff 01559 362230

G [foodcentrewales.org.uk](http://foodcentrewales.org.uk)



CANOLFAN TECHNOLEG BWYD  
FOOD TECHNOLOGY CENTRE  
Grŵp Llandrillo Mearn

**Canolfan Technoleg Bwyd,  
Ynys Môn, Gogledd Cymru**

E [ftc@gllm.ac.uk](mailto:ftc@gllm.ac.uk)

Ff 01248 383345

G [foodtech-llangefni.co.uk](http://foodtech-llangefni.co.uk)

Food Industry Centre  
Cardiff Metropolitan University

**ZERO2FIVE**  
Canolfan Diwydiannau Bwyd  
Prifysgol Metropolitan Caerdydd

**Canolfan y Diwydiannau Bwyd  
ZERO2FIVE, Caerdydd, De Cymru**

E [zero2five@cardiffmet.ac.uk](mailto:zero2five@cardiffmet.ac.uk)

Ff 02920 416306

G [zero2five.org.uk](http://zero2five.org.uk)

Arioesi Bwyd  
Cymru

Food Innovation  
Wales



HELIX

