



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



Llywodraeth Cymru
Welsh Government

Bwydydd Fferm Bug

BWYD NATURIOL, CYNALIADWY A BLASUS O ORLLEWIN CYMRU



Cyflwyniad:

Ganwyd Bug Farm Foods o angerdd wedi'i rannu am arloesedd, gwyddoniaeth, yr amgylchedd a bwyd blasus. Mae'r cogydd Andy Holcroft a'r entomolegydd (gwyddonydd pryfed) Dr Sarah Beynon wedi dod at ei gilydd i ddatblygu cenhedlaeth newydd o fwydydd blasus sy'n seiliedig ar bryfed sy'n dda i chi ac sy'n dda i'r amgylchedd.



Dechreuodd y daith yn 2013 pan brynodd Sarah ac Andy, sydd ill dau'n arbenigwyr yn eu meysydd, hen fferm deuluol Sarah, Lower Harglodd, ar gyrion Tyddewi,

Sir Benfro. Arweiniodd blwyddyn o waith adnewyddu at Dr Beynon's Bug Farm (neu 'The Bug Farm') yn agor fel canolfan ymchwil, fferm weithio ac atyniad i ymwelwyr yn dangos eu hangerdd dros amaethyddiaeth gynaliadwy a bwyd blasus. Ysbrydolodd ymchwil Sarah i gynhyrchu bwyd cynaliadwy ac, yn benodol, entomophagy (bwyta pryfed) Andy i arbrofi gyda ryseitiau newydd gan ddefnyddio pryfed, gyda'r nod o ddisodli cynhyrchion cig traddodiadol gyda phryfed.

Eu hathroniaeth gyfan yw datblygu bwydydd gan ddefnyddio cynhwysion mwy cynaliadwy a fydd hefyd yn rhoi mwy o werth maethol i chi, gan gynnwys cynnwys protein uwch, omega 3 ac asidau amino. Datblygodd y

treialon hyn yn fuan i fod yn brydau ar y fwydlen ym mwyty Andy's 'Grub Kitchen' yn The Bug Farm, y bwyty entomophagy llawn amser cyntaf yn y DU.

Dechreuodd y daith yn 2013 pan brynodd Sarah ac Andy, sydd ill dau'n arbenigwyr yn eu meysydd, hen fferm deuluol Sarah, Lower Harglodd, ar gyrion Tyddewi, Sir Benfro. Arweiniodd blwyddyn o waith adnewyddu at Dr Beynon's Bug Farm (neu 'The Bug Farm') yn agor fel canolfan ymchwil, fferm weithio ac atyniad i ymwelwyr yn dangos eu hangerdd dros amaethyddiaeth gynaliadwy a bwyd blasus. Ysbrydolodd ymchwil Sarah i gynhyrchu bwyd cynaliadwy ac, yn benodol, entomophagy (bwyta pryfed) Andy i arbrofi gyda

ryseitiau newydd gan ddefnyddio pryfed, gyda'r nod o ddisodli cynhyrchion cig traddodiadol gyda phryfed.

Tair blynedd yn ddiweddarach ac mae Bug Farm yn atyniad a chanolfan ragoriaeth academiaidd arobryn, gan ennill Busnes Newydd Gorau'r Flwyddyn yn 2016 a Busnes Cynaliadwy/CSR/Gwyrdd y Flwyddyn yng Nghymru yn 2017. Mae Grub Kitchen hefyd yn brysur yn cipio gwobrau iddo'i hun, gan ennill gwobr Busnes Arloesol y Flwyddyn i Gymru yn 2017.

Yn dilyn rhaglen a gomisiynwyd gan y BBC o'r enw 'The Bug Grub Couple' (a ddarlledwyd ym mis Awst a Rhagfyr 2017), dechreuwyd datblygu eu Cwcis Criced o dan eu brand Bug Farm Foods newydd. Y nod oedd creu cwci a oedd yn cynnig ffordd hawdd i ddefnyddwyr gynnwys protein pryfed yn eu deiet. Roedd datblygu eu Cwcis Criced o'r gegin i gynhyrchu'r bwyd yn gam mawr, ond yn un sydd wedi bod yn llwyddiannus iawn. Helpodd y rhaglen i godi proffil y busnes ymhellach ac mae'r Cwcis Criced newydd wedi bod yn boblogaidd iawn, yn enwedig gyda'r farchnad anrhegion.

Cymorth a Ddarperir gan y Comisiwn:

Gyda'r dasg o ddatblygu'r Cwcis Criced yn gynnyrch masnachol hyfyw, cysylltodd Andy a Sarah â Chanolfan Bwyd Cymru am gymorth. Yn gyntaf, gweithiodd y Technolegwyr Bwyd gydag Andy i ail-lunio cynhwysion y ryseitiau i greu cynnyrch y gellid ei gynhyrchu ar raddfa fwy. Ar ôl i'r rysâit gael ei uwch-raddio ar gyfer gweithgynhyrchu ar raddfa fach, datblygwyd y broses o wneud y cwcis. Gan fod Andy wedi bod yn gwneud y cwcis â llaw mewn sypiau bach hyd yn hyn, nid oedd hyn yn fasnachol hyfyw ar gyfer cynhyrchu ar raddfa fwy. Addasodd y Technolegydd Bwyd beiriant i helpu i awtomeiddio'r broses torri cwcis a chynyddu'r amseroedd cynhyrchu.

"I ddechrau, roedd yn rhaid bod yn ddewr iawn i ddechrau cynhyrchu bwyd gan ein bod am ei wneud yn iawn. Fodd bynnag, roedd y gefnogaeth a'r arweiniad gan Ganolfan Bwyd Cymru yn wych ac yn ein gwneud i boeni llai. Cawsom y tawelwch meddwl ein bod yn ei wneud yn iawn o'r diwrnod cyntaf ac nad oeddem yn gwneud unrhyw gamgymeriadau."

Helpodd y technolegwyr bwyd gyda HACCP a dod yn gofrestredig gyda Swyddog

lechyd yr Amgylchedd y Cyngor. Unwaith y datblygwyd y cynnyrch, maent hefyd wedi paratoi y maeth microbiolegol, profion bywyd silff a chyfrifiadau ar gyfer labelu.

"Mae Technolegwyr Bwyd Canolfan Bwyd Cymru wedi ein mentora drwy gydol yr holl broses ac wedi trosglwyddo eu gwybodaeth i ni fel ein bod yn hyderus wrth ddefnyddio'r sgiliau newydd rydym wedi'u dysgu ganddynt. Mae eu cefnogaeth wedi bod yn amhrisiadwy ac os oes gennym broblem neu os ydym am wybod rhywbeth, gallwn godi'r ffôn a gofyn iddynt."

Budd y Cymorth:

Mae'r holl gefnogaeth a gafodd The Bug Farm i ddatblygu'r Cwcis Criced a'u cael i'r farchnad wedi'i ariannu drwy Brosiect HELIX, sy'n fenter gan Lywodraeth Cymru a ddarperir gan Arloesi Bwyd Cymru o dan Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig. Pe na bai'r cymorth hwn ar gael yng Nghanolfan Bwyd Cymru, byddai angen i'r cwmni ariannu'r fenter newydd eu hunain.

"Rydym yn fusnes bach newydd ac nid oedd gennym y cyfalaf i fuddsoddi mewn Datblygu, profi a sefydlu'r prosesu. Hefyd, nid oeddem yn brofiadol ym maes gweithgynhyrchu, felly nid oedd gennym yr wybodaeth angenrheidiol i fwrw ymlaen â'r syniad. Pe na baem wedi gallu mynd i Ganolfan Bwyd Cymru am gymorth, byddem wedi gwario ffortiwn ar ymgynghorwyr a byddem wedi gorfod mentro buddsoddi mwy o arian mewn menter arbrofol arall, na fyddem wedi'i gwneud, mae'n debyg".

Mae'r cymorth a gynigir gan Ganolfan Bwyd Cymru wedi galluogi Bug Farm Foods i gychwyn. Maent wedi gallu dysgu popeth y mae angen iddynt ei wybod am redeg eu busnes prosesu bwyd ac wedi cael tawelwch meddwl bod rhywun ar ddiwedd y ffôn os oes angen cymorth ychwanegol arnynt.

Cynlluniau ar gyfer y Dyfodol:

Ers hynny, mae'r cwpl wedi llwyddo i sicrhau mwy o arian drwy brosiect SBRI Llywodraeth Cymru ac Innovate UK i ddatblygu cynhyrchion bwyd sy'n cynnwys protein pryfed i'w fwyta mewn ysgolion, i

leihau halen, siwgr a braster dirlawn mewn deietau plant. Mae'r cyllid hwn hefyd yn galluogi'r busnes i ehangu ac adeiladu ei gyfleusterau ymchwil a datblygu ei hun ar y fferm, a fydd yn eu galluogi i ddatblygu mwy o gynhyrchion newydd i'w hychwanegu at eu hystod Bug Farm Foods.

Mae Technolegwyr Bwyd Canolfan Bwyd Cymru yn eu cynorthwyo gyda chynllun y ffatri newydd a dod o hyd i'r offer sydd ei angen. Ar ôl eu cwblhau, byddant hefyd yn helpu gyda HACCP ac yn paratoi'r cyfleusterau i'w cymeradwyo gan Swyddog Iechyd yr Amgylchedd y cyngor.

Mae gan Sarah ac Andy lawer o syniadau ar gyfer cynhyrchion yr hoffent eu harchwilio ac maent yn bwriadu parhau i ehangu ystod cynnyrch Bug Farm Foods yn y dyfodol.

