Lewis Pies

Cefndir

Mae Lewis Pies wedi bod yn cyflenwi cynnyrch crwst, bara a chacennau sawrus o safon ledled Cymru a'r DU ers dros 80 mlynedd. Sefydlwyd becws gwreiddiol y cwmni yn 1936 yn Abertawe gan y diweddar Wilfred Charles Lewis. Mae'n parhau i fod yn fusnes teuluol heddiw, gydag ŵyr Wilfred, Wilf Jnr, y Rheolwr Gyfarwyddwr presennol.

Mae'r cwmni'n cyflogi mwy na 120 o bobl yn eu ffatri ym Mharc Busnes Gorllewin Abertawe lle mae'r cyfleuster cynhyrchu wedi'i rannu'n ddwy ardal, un sy'n canolbwyntio ar bobi sawrus ac un ar gyfer bara a chacennau Lewis Bakery.

Mae gan Lewis Pies berthynas waith hirsefydlog â Chanolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE felly cysylltodd y cwmni â ni am gymorth technegol pan oeddent yn gweithio tuag at ardystiad newydd Safon Diogelwch Bwyd BRCGS (Rhifyn 8) a Bwrdd Awdurdod Halal (HAB).

Cymorth gan ZERO2FIVE

Cynhaliodd tîm technegol ZERO2FIVE drosglwyddiad gwybodaeth helaeth mewn Diwylliant Diogelwch Bwyd ac elfennau newydd eraill o'r safon diogelwch bwyd ynghyd ag archwiliadau mewnol er mwyn gwirio systemau rheoli ansawdd y cwmni ar gyfer cydymffurfio â Safon Diogelwch Bwyd BRCGS Rhifyn 8 a safonau HAB.

verify the company's quality management systems for compliance with the BRCGS Food Safety Standard Issue 8 and the HAB standards. Gwnaethom hefyd ddarparu mentora ymarferol i'r tîm i weithredu'n effeithiol yr holl gamau gweithredu sydd eu hangen yn dilyn yr archwiliadau.

Llwyddodd Lewis Pies i basio eu harchwiliad Diogelwch Bwyd Rhifyn 8 BRCGS ym mis

Mehefin 2019 ac enillodd Radd A. Bythefnos yn ddiweddarach, pasiwyd eu harchwiliad Bwrdd Awdurdod Halal.

Rydym yn parhau i gynorthwyo'r cwmni drwy gynnal mentora, hyfforddiant a throsglwyddo gwybodaeth wedi'i drefnu sy'n cael ei ddilysu gan gyfres o archwiliadau mewnol i gefnogi gwelliant parhaus eu systemau diogelwch bwyd a chydymffurfiaeth barhaus â BRCGS Rhifyn 8. Rydym hefyd wedi helpu i ddilysu cyfarwyddiadau coginio ar becynnau ar gyfer ystod o hynnyrch newydd sy'n cael eu datblygu ar gyfer sector manwerthu'r DU.

Manteision y Cymorth

Ym mis Mai, dechreuodd Lewis Pies werthu eu pasteiod moethus Wilfred drwy sianel siopa QVC. Yn dilyn eu dwy sioe gyntaf, gwerthodd Lewis allan o'u 9,200 uned o fewn ychydig oriau.

Mae cael achrediad Diogelwch Bwyd Rhifyn 8 BRCGS wedi caniatáu i'r busnes gynnal ei sylfaen cwsmeriaid presennol gan gynnwys QVC, a sicrhau cwsmer manwerthu newydd o bwys.

"Mae ymagwedd ac arbenigedd proffesiynol ZERO2FIVE wedi bod yn amhrisiadwy i'n cwmni ac mae wedi ein helpu i gynnal ein hardystiad BRCGS a Halal drwy weithio ochr yn ochr â'n tîm technegol. Mae hyn yn ein galluogi fel cwmni i sicrhau contractau newydd mawr gyda chwsmeriaid cyfanwerthu a manwerthu ac i archwilio mentrau newydd fel gwerthu ein cynnyrch ar QVC. Byddem yn argymell Prosiect HELIX yn fawr i weithgynhyrchwyr bwyd sydd angen cymorth technegol i gael achrediad."

Kim Lewis, Cydlynydd NPD, Lewis Pies