



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

The Shed Restaurant



Beth yw nodau'r prosiect:

- Creu profiad bwyta o'r radd flaenaf yn ardal y Barri, gan helpu i ddenu twristiaeth.
- Gwneud y bwyty hwn yn fforddiadwy i bawb, gyda phwyntiau prisiau synhwyrol, gan ddefnyddio cynhwysion da, wedi'u coginio a'u paratoi fel bod pob plât sy'n gadael y gegin yn un i fod yn falch ohono.
- Adnewyddu rhan o'r sied nwyddau rheilffordd wreiddiol yn unol â'i threftadaeth ddiwydiannol, gan ddefnyddio eitemau fel y pren ar gyfer y byrddau a gafwyd o bren a ddaeth o Ddoc y Barri. Roedd topiau'r bar a'r cownteri yn dod o hen fyrddau snwcer llechi o chwarel yng Nghymru.

- Darparu swyddi i bobl leol a hyfforddi a meithrin talent ifanc yn y diwydiant bwyta.
- Dod o hyd i fwyd gan gyflenwyr lleol lle bo hynny'n bosibl.

Sut y cyflawnwyd y nodau hyn?

Cafodd y gwaith adnewyddu ei wneud gan gadw hanes yr adeilad mewn cof, a chynnal yr ymdeimlad diwydiannol. Mae awyrgylch hamddenol yn y bwyty, lle gall pobl deimlo'n rhydd i alw heibio yn wythnosol neu drefnu bwrdd ar gyfer achlysur arbennig. Mae'r defnydd o'r pren o hen Ddoc y Barri, llechi o chwarel llechi yng Nghymru o hen fyrddau snwcer wedi helpu gyda'r naws hon.

Mae'r fwydlen yn cael ei chadw'n gyfredol drwy newid cynhwysion a chadw pethau'n ffres ac yn

anarferol. Mae'r holl fwyd yn cael ei goginio gyda'r cynhwysion gorau ac yn dod yn bennaf gan gyflenwyr lleol y Barri. Mae COVID wedi achosi llawer o broblemau o ran staffio a'r niferoedd o gwsmeriaid y gellir eu gweini ond rydym yn gobeithio cynyddu hyn yn ystod y misoedd nesaf.

Mae'r ardal fwyta hamddenol yn gwneud i bobl deimlo bod croeso iddynt p'un a ydynt yn gwsmeriaid newydd neu'n hen gwsmeriaid. Mae ein staff yn gyfeillgar ac yn cyfarch pob gwestai yn gynnes wrth iddynt gyrraedd. Mae pob pryd o fwyd pan gaiff ei gyflwyno i'r bwrdd yn cael ei esbonio i'r gwestai gan y staff sy'n gweini - mae gwybodaeth am gynhyrchion yn allweddol.

Pwy oedd yn rhan o'r prosiect?

- James a Louise Sommerin

- – yn llawn amser i ddechrau ac yna'n creu bwydlenni
- Liam Murphy – Buddsoddwr a'r Rheolwr Cyffredinol nawr
- Sarah Weaver – Cymorth Adnoddau Dynol a chyswllt i'r Gweithwyr
- Shelley Williams – Cymorth ariannol a Chyfrifyddiaeth

Sut y cafodd y prosiect ei ariannu?

Grant Cymru Wledig, benthyciad Banc Datblygu Cymru, cyfalaf a fuddsoddwyd gan Liam Murphy a Sarah Weaver.

Gan bwy y cawsoch help a chyngor?

Gwnaeth Brian Roberts o Busnes Cymru ein helpu i ddechrau'r cais am gyllid a rhoi cyngor defnyddiol iawn inni. Yna cymerodd Phil Griffiths yr awenau a'n tywys drwy'r broses o wneud cais am gyllid grant.

wnaeth Shelley Williams lunio'r cynllun busnes/marchnata ac roedd ganddi wybodaeth fanwl am ragamcan llif arian ar gyfer bwytai.

Liam Murphy oedd yn rheoli'r prosiect yn ystod y cyfnod adeiladu hyd at agor. Roedd hyn yn allweddol o ran sicrhau bod y costau'n cael eu rheoli a hefyd yn darparu llafur am ddim ac yn cynnig ei brofiad o ddatblygu eiddo.

Beth fu'r prif gyflawniad hyd yma?

Rwy'n credu mai agor bwyty ar ddechrau'r pandemig fu'r peth anoddaf y gallai unrhyw fusnes newydd fod wedi'i wynebu! Ond er gwaethaf hyn, mae gennym gwsmeriaid selog erbyn hyn ac rydym yn gweld cwsmeriaid newydd yn y bwyty bob wythnos. Rydym wedi goroesi er inni fod ar gau yn fwy nag ar agor.

Mae ein hadolygiadau wedi bod yn gyson ac yn anhygoel, gyda 5 seren yn bennaf. Rydym yn cael adborth da gan y gwesteion ynglŷn â'r bwyd a'r staff ifanc a brwdfrydig, ac mae gwesteion yn dychwelyd.

Rydym hefyd wedi cael ein crybwyll ddwywaith yn y Michelin Guide fel bwyty i gadw llygad arno.

A'r her fwyaf?

COVID unwaith eto. Fe wnaethon ni agor ar gyfer busnes ym mis Hydref 2020, cau ar 18 Rhagfyr ac ni wnaethom ailagor tan 17 Mai 2021! Drwy gydol y cyfnod hwn, mae'r cyfyngiadau a osodwyd ar y diwydiant lletygarwch wedi bod yn llethol iawn a bydd hi'n cymryd amser i adfer i'r safle y dylem fod wedi bod ynddo, pe baem wedi masnachu drwy'r holl gyfnod hwn o 18 mis!

Roedd staffio yn ystod y cyfnod hwn fwy neu lai yn amhosibl wrth inni golli llawer o staff posibl yn sgil Brexit a'r ansicrwydd ynghylch cael swydd

yn y maes lletygarwch.

Gadawodd llawer o gogyddion a staff gweini allweddol da y maes lletygarwch yn ystod y cyfnod hwn ac efallai na fyddant byth yn dychwelyd. Yn ystod y cyfnod o 2 flynedd, rydym wedi cyflogi hyd at 14 o bobl ac rydym yn parhau i gyflogi 11 ar hyn o bryd.

Unrhyw awgrymiadau i'r rheini sy'n sefydlu prosiectau tebyg?

1. Gwnewch yn siŵr fod eich llif arian yn gywir ac yn realistig
2. Byddwch yn barod i bawb 'dorchi llewys'
3. Byddwch yn ymwybodol o'r diweddaraf yn y maes a dilynwch dueddiadau'r farchnad – dylech nabod eich cystadleuaeth!
4. Dylech ddisgwyl yr annisgwyl! A gobeithiwch fod eich pocedi'n ddigon dwfn!

Beth nesaf ar gyfer eich prosiect?

Rydym newydd gyflogi Prif Gogydd a Rheolwr Bwyty newydd i fwrw ymlaen â hyn ac rydym am gynyddu ein trosiant a bod ar agor am flwyddyn gyfan yn olynol!

Rydym yn credu mewn rhoi yn ôl i'r gymuned ac rydym wedi cofrestru ar gyfer y rhaglen Kickstart, er mwyn rhoi cyfle i bobl ifanc gael gwaith. Ar hyn o bryd rydym wedi cyflogi dyn ifanc fel Porthor Cegin a ddangosodd gymaint o

frwdfrydedd fel ei fod bellach yn gweithio tuag at rôl Cogydd iau. Rydym wedi cynnig lleoliad arall heddiw i berson ifanc arall fel Porthor Cegin a chredwn y bydd yn tyfu o fewn y rôl. Rydym yn defnyddio gwasanaeth arbenigwr ar y cyfryngau cymdeithasol ac rydym am dyfu'r busnes i gynulleidfa arall drwy gyfrwng Facebook, Instagram a Twitter. Byddwn yn postio tua 3 gwaith yr wythnos gan sicrhau bod pob pryd o fwyd newydd ac achlysuron arbennig yn cael eu gweld gan deithwyr posibl i ardal y Barri. Bydd yr holl brydau newydd a'r newidiadau i'r fwydlen yn cael eu postio'n rheolaidd fel ein bod bob amser ar feddyliau pobl.

