Astudiaeth Achos

Partneriaeth Gwydnwch Bwyd Torfaen: Arian Ar Unwaith

Sefydlwyd Partneriaeth Bwyd Torfaen ym mis Ionawr 2022, a daeth y Bartneriaeth yn aelod o'r rhwydwaith *Lleoedd Bwyd Cynaliadwy* ym mis Mehefin 2023. Ychydig dros flwyddyn yn ddiweddarach, erbyn mis Gorffennaf 2024, roedd y bartneriaeth wedi ennill gwobr arian fawreddog *Lleoedd Bwyd Cynaliadwy*, sy'n cydnabod gwaith arloesol y sir i hyrwyddo bwyd iach a chynaliadwy.

Mae cynnydd Partneriaeth Torfaen ers ei sefydlu hyd at ennill gwobr arian arbennig *Lleoedd Bwyd Cynaliadwy* wedi bod yn gyflym o fewn amser cymharol fyr. Yn hytrach na dringo ysgol wobrau *Lleoedd Bwyd Cynaliadwy* yn raddol, mae Partneriaeth Torfaen wedi llwyddo i fynd yn syth o statws aelodaeth i'r wobr arian, a hynny heb orfod ennill y wobr efydd yn gyntaf.

Gadewch i ni edrych yn fanylach ar gyflawniadau'r bartneriaeth a sut y mae wedi llwyddo i gyflawni cymaint mewn cyfnod mor fyr.

Y Bartneriaeth

Mae'r bartneriaeth wedi ei hysgogi gan [Raglen Gwydnwch Bwyd Torfaen](), a'i nod yw creu twf yn Nhorfaen drwy gyfrwng bwyd, a hynny drwy gynyddu faint o fwyd fforddiadwy sydd wedi'i gynhyrchu'n lleol sydd ar gael, yn ogystal â chefnogi ffyrdd cynaliadwy o drechu tlodi bwyd.

Mae Partneriaeth Gwydnwch Bwyd Torfaen, ynghyd â gwaith ehangach Rhaglen Gwydnwch Bwyd Cyngor Bwrdeistref Sirol Torfaen, yn cael eu harwain yn frwdfrydig gan Sam Evans, Rheolwr Rhaglen Gwydnwch Bwyd y Sir a thîm o dri unigolyn egnïol, pob un ohonynt yn llwyr ymrwymedig i greu dyfodol gwell o ran bwyd i bobl Torfaen.

Mae gan y Bartneriaeth grŵp llywio sy'n cynnwys:

- Cyngor Bwrdeistref Sirol Torfaen
- Cymdeithas Wirfoddol Torfaen
- Bwrdd Iechyd Prifysgol Aneurin Bevan
- Tai Cymunedol Bron Afon
- Tasty Not Wasty
- Trussell Trust
- Fairshare Cymru
- Zero Waste Torfaen
- Tîm Arlwyo Ysgolion Torfaen a Deietegwyr
- Cyfoeth Naturiol Cymru

Yn ystod y ddwy flynedd ddiwethaf, mae'r bartneriaeth wedi cyd-greu [siarter fwyd]() sy'n anelu at wella iechyd a llesiant trigolion a chreu dyfodol mwy bywiog, mwy cydgysylltiedig a gwydn. Datblygodd y bartneriaeth hefyd weledigaeth glir, ac mae'n ymdrechu i ddatblygu system fwyd gynaliadwy a theg sy'n darparu bwyd fforddiadwy ac iach i bawb.

Mae Partneriaeth Gwydnwch Bwyd Torfaen yn credu y dylai pawb yn Nhorfaen gael mynediad at fwyd iach, blasus a fforddiadwy. Drwy hyrwyddo Blaenoriaethau Bwyd Da, mae'r bartneriaeth am sicrhau bod bwyd iach, cynaliadwy a moesegol yn rhan annatod o economi leol ffyniannus.

Blaenoriaethau Bwyd Da y bartneriaeth yw:

- Iechyd
- Cymuned

- Swyddi
- Addysg
- Dyfodol

Mae’r tîm Gwydnwch Bwyd yn rhan o Gyngor Bwrdeistref Sirol Torfaen, ac mae’r tîm wedi bod yn strategol yn y ffordd y mae wedi alinio ei gynlluniau ag amcanion llesiant perthnasol ac wedi integreiddio ei waith i gynlluniau strategol ehangach y sir.

Mae'r tîm wedi nodi y bydd yn cyflawni Amcan Llesiant 3 wrth fynd i'r afael ag anghydraddoldebau drwy ganolbwyntio ar adnabod materion yn gynnar a chynnal gweithgareddau atal sy'n cefnogi pobl i fyw bywydau annibynnol, hapus. Bydd Amcan Llesiant 6 yn cael ei gyflawni drwy wneud Torfaen yn lle gwych i wneud busnes ynddo drwy weithio gyda chyflogwyr lleol, annog pobl i sefydlu busnesau newydd a chynnal gweithgareddau entrepreneuraidd.

Mae'r prosiect Food4Growth sy'n cynnal y tîm Gwydnwch Bwyd a'i waith ehangach wedi'i ariannu drwy’r Gronfa Ffyniant Gyffredin, ac mae wedi gwneud ymrwymiadau pellach i gyflawni nodau'r bartneriaeth mewn ffyrdd amrywiol gan gynnwys:

- Cynnal digwyddiad blynyddol Uwchgynhadledd Fwyd Torfaen
- Darparu grantiau Cynllun Bwyd Cymunedol ar gyfer grwpiau trydydd sector ac ysgolion i ddatblygu datrysiadau cynaliadwy i fynediad at fwyd er mwyn lliniaru effeithiau tlodi
- Darparu grantiau i fusnesau lleol i'w galluogi i ychwanegu gwerth at gynnyrch presennol neu arallgyfeirio. Creu canolfan ddosbarthu bwyd gymunedol i leihau gwastraff bwyd, ailddosbarthu bwyd dros ben a chynyddu’r farchnad ar gyfer gwerthu bwyd lleol.
- Cyd-greu Strategaeth Fwyd gyda'r Fwrdeistref

Esiampl wych o waith y bartneriaeth: Uwchgynhadledd Fwyd Torfaen

Fe wnaeth dros 200 o drigolion lleol, busnesau, a grwpiau cymunedol gymryd rhan yn Uwchgynhadledd Fwyd gyntaf Torfaen a gynhaliwyd yn Neuadd y Gweithwyr, Blaenafon, ym mis Chwefror 2024.

Yn ystod y dydd, cynhaliwyd gweithdai rhyngweithiol amrywiol a chyfarfodydd rhwydwaith. Cafodd ardal arddangos ei chreu, yn rhoi amlygrwydd i waith grwpiau cymorth cymunedol, busnesau bwyd lleol, sefydliadau arbenigol a gweithgareddau cymunedol. Cyflwynwyd gweithdai coginio a chyllidebu, a darparwyd cinio cymunedol gan y bartneriaeth, a hynny gan aelodau o’r grŵp llywio, Tasty Not Wasty.

Roedd dros 200 o bobl yn bresennol, yn cynrychioli sefydliadau o bob rhan o’r sir, gan dynnu sylw at y gwaith ym maes bwyd sy’n cael ei wneud ar draws Torfaen. Roedd busnesau, grwpiau cymunedol a sefydliadau oll yn falch o’r cyfle i ddysgu mwy am ystod eang o weithgareddau Torfaen, gan rannu gwybodaeth a chreu cysylltiadau.

“Mae wedi bod yn wych – fe wnes i fwynhau cwrdd â phobl sy’n rhannu’r un meddylfryd, gan gysylltu â phobl a busnesau newydd. Mae’n hyfryd gweld sut mae pawb yn cysylltu ac yn dechrau gweithio gyda’i gilydd o fewn y gymuned a thu hwnt.” James Morris, Perchennog Fferm Tŷ Poeth

Effaith

Fel rhan o ymrwymiad y bartneriaeth i gyflawni ei Nodau Bwyd Da, dau o'r meysydd y mae am ganolbwyntio arnynt yw (1) y gymuned a (2) busnesau lleol. Mae'n cefnogi gwaith yn y ddau faes drwy ddarparu grantiau i sefydlu, datblygu a gwella prosiectau ar draws Torfaen.

<u>Grantiau’r Cynllun Bwyd Cymunedol: Darparu grantiau’r Cynllun Bwyd Cymunedol i grwpiau’r trydydd sector ac ysgolion i ddatblygu datrysiadau cynaliadwy o ran mynediad at fwyd gan liniaru effeithiau tlodi</u>

- Cyfanswm y grantiau a ddyfarnwyd yn 2023/2024: £115,399
- Cefnogwyd 12 Grŵp Cymunedol

- Cyrhaeddwyd 2992 o bobl
- Cefnogwyd 51 o gyfleoedd gwirfoddoli
- Cafodd 5 o gyfleusterau eu creu neu eu gwella

Grantiau Busnes Lleol: Darparu grantiau i fusnesau lleol i'w galluogi i ychwanegu gwerth at gynnyrch presennol neu arallgyfeirio.

- Cyfanswm y grantiau a ddyfarnwyd yn 2023/2024: £67,498
- Cefnogwyd 5 Busnes Lleol
- Mynychodd 54 o bobl sesiynau hyfforddi
- Cafodd 9 swydd eu diogelu o ganlyniad i gefnogaeth
- 3 menter wedi mabwysiadu technolegau neu brosesau newydd i'r cwmni

Canolbwyntio ar Fusnes

Stori Lisa: Cefnogi busnesau yn Nhorfaen

Ymunais â thîm Gwydnwch Bwyd Torfaen fel Swyddog Datblygu Bwyd ar ddechrau 2024. O ganlyniad i raglenni Datblygu Gwledig blaenorol, roedd y tîm eisoes wedi meithrin perthynas â rhai cynhyrchwyr a manwerthwyr bwyd yn Nhorfaen a oedd wedi derbyn cyllid grant yn flaenorol drwy Grantiau Datblygu Bwyd. Fe wnaeth y tîm glustnodi a ffermwyr yn Nhorfaen a chysylltu â nhw i sefydlu Rhwydwaith Ffermwyr Torfaen, fodd bynnag roeddem yn cydnabod mai "ciplun" bach iawn o'r Rhwydwaith Busnes Bwyd yn ei gyfanrwydd oedd hwn, felly roeddem yn wynebu her o ran "Sut ydyn ni'n cyrraedd mwy o bobl, sut ydyn ni'n ymgysylltu â chynhyrchwyr a busnesau bwyd lleol, sut allwn ni gryfhau'r rhwydwaith hwn, gan weithio gyda'n gilydd i ddechrau dathlu a gweiddi am yr hyn sydd gan Dorfaen i'w gynnig?"

Roedd yr Uwchgynhadledd Fwyd, yn ein tyb ni, yn ganolog i gyflawni hyn a helpodd ni i ennill cydnabyddiaeth am yr hyn y gall y tîm ei gynnig i fusnesau bwyd yn Nhorfaen. Drwy ledaenu'r gair yn eang a gweithio ar y cyd, ar ddiwrnod oer o Chwefror, fe wnaethom groesawu dros 200 o bobl drwy ddrysau Neuadd y Gweithwyr ym Mlaenafon.

Bu'r gweithdy busnes yn y bore yn llwyddiant mawr, ac roedd yn cynnig amgylchedd anffurfiol a chroesawgar i drafod heriau, syniadau a ffyrdd o weithio i gefnogi ein gilydd yn y dyfodol. Roedd yn wych gweld cymaint yn cyfnewid manylion cyswllt a gweld y partneriaethau gwaith hynny yn dechrau ffynnu – parhaodd y sgyrsiau hynny drwy weddill y dydd.

Roedd yr hyn y gwnaethom ei gyflawni yn yr Uwchgynhadledd, sef yr Uwchgynhadledd Fwyd gyntaf i'w chynnal yn Nhorfaen, mewn ychydig oriau yn unig, yn cynrychioli dechrau rhwydwaith cymorth busnes bwyd cadarn, cefnogol, amrywiol a gwybodus. Yn bwysicach, efallai, oedd y perthnasoedd a ffurfiwyd gyda chydweithwyr ar draws y fwrdeistref a ddaeth i ddangos eu cefnogaeth i ni fel tîm, i'r gymuned ehangach ac i'n gilydd. Roedd cynrychiolaeth gan bartneriaid a sefydliadau yn cynnwys maes iechyd, cyflogadwyedd, addysg, hyfforddiant, tai, yr amgylchedd, cymunedau, a chynhwysiant ariannol. Mae hyn yn profi bod bwyd a phopeth sy'n ymwneud â bwyd yn dod â chymaint ohonom at ein gilydd i weithio i gyrraedd nodau amrywiol sydd gennym yn gyffredin.

Roedd yn fwy amlwg fyth faint oedd y perthnasoedd hyn wedi tyfu a pha mor eang oedd y gair wedi lledaenu pan aeth ein rownd ddiweddaraf o gyllid grant yn fyw ar gyfer ceisiadau ym mis Mawrth. O bum busnes lleol yn y lle cyntaf, tyfodd ein cysylltiadau i 37 mewn ychydig wythnosau. Cawsom 21 o geisiadau busnes yn gofyn am gymorth drwy ein grant datblygu bwyd gan gynhyrchwyr a busnesau bwyd amrywiol.

Rydym bellach yn cefnogi 14 o fusnesau lleol (gan gynnwys saith ffermwr lleol) drwy ein cynllun grant Datblygu Bwyd diweddar, gyda'r nod o gefnogi busnesau bwyd lleol sydd â syniadau arloesol ar gyfer ychwanegu gwerth at eu cynnyrch, arallgyfeirio eu gwaith presennol, a chreu rhwydweithiau bwyd a chadwyni cyflenwi cynaliadwy newydd.

Lisa Baulch, Swyddog Datblygu Bwyd, Tîm Gwydnwch Bwyd Torfaen

Mae Torfaen yn arloesi yn ei waith gyda busnesau lleol ac yn arwain y ffordd o fewn rhwydwaith Lleoedd Bwyd Cynaliadwy yng Nghymru o ran y ffordd y mae'n cefnogi twf yr economi bwyd lleol. Dyma rai enghreifftiau o'r ffordd y mae'r tîm Gwydnwch Bwyd yn cefnogi'r rhwydwaith busnes, ynghyd ag enghraifft uniongyrchol gan un o'r swyddogion sy'n cyflawni'r gwaith.

Dyma gipolwg ar rai o'r busnesau y mae Lisa'n gweithio gyda nhw sydd wedi derbyn cyllid grant yn ddiweddar, gan ddod yn aelodau o rwydwaith Partneriaeth Busnes Bwyd Torfaen :

Box'd Bar and Pizza – Trefddyn, Pont-y-pŵl

Cefndir: Roedd cysyniad Box'd yn deillio o ddau unigolyn sy'n canolbwyntio ar y teulu a'r gymuned, y ddau ohonynt yn rhannu angerdd am fwyd ac awydd a chymhelliant i roi cynnig ar rywbeth gwahanol. Ar ôl ystyried gwahanol fannau gwerthu bwyd i ddechrau eu busnes, fe sefydlwyd y busnes yn llwyddiannus yn 2023, gan weithredu o Ganol Tref Cwmbrân o hen focs ceffylau wedi'i drawsnewid. Fe wnaeth y farchnad darged dyfu'n gyflym i gynnwys arlwyo ar gyfer digwyddiadau lleol ac elusennol a digwyddiadau preifat. Wrth i'w brand a'u henw da dyfu, daeth yn amlwg na allent bellach ddiwallu'r galw cynyddol gan gwsmeriaid yn eu lleoliad gwreiddiol, ac o ganlyniad fe wnaethant groesawu'r her o ehangu eu busnes yn gynharach eleni, gan arwyddo les 5 mlynedd ar safle siop parhaol yn Nhrefddyn, Pont-y-pŵl.

"Yn Box'd rydym yn ymfalchïo yn ein gwerthoedd a'n hymdrechion parhaus i gefnogi'r diwydiant ffermio lleol a'n cymuned leol a lle bo modd, yn gwneud pob ymdrech i gael ein holl gynhwysion o ffynonellau lleol. Rydym wedi sefydlu partneriaeth waith ardderchog gyda Fferm Tŷ Poeth sy'n darparu cynnyrch cig a chynnyrch ffres i ni, ac rydyn ni'n dal i ystyried ffyrdd pellach o gyrchu'n lleol lle bo modd."

Crynodeb o'r cymorth a gafwyd drwy'r grant Datblygu Bwyd:

- Offer: Hanfodol i ateb y galw cynyddol a chynyddu cynhyrchiant, gwerthiant a throsiant a lleihau costau ynni.
- Offer Marchnata/Digwyddiadau: I'w defnyddio mewn digwyddiadau lleol, sesiynau addysgol untro, digwyddiadau Bwyd lleol a rhanbarthol.
- Costau staffio: 1 x aelod o staff rhan-amser i ddiwallu galw cwsmeriaid, helpu yn y bwyty, a chyflawni gwaith y bartneriaeth mewn digwyddiadau ac yn y gymuned. Bydd rhagor o staff yn lleihau'r pwysau ac yn golygu y bydd aelodau eraill o'r tîm staffio yn gallu canolbwyntio ar agweddau eraill ar ddatblygu cynnyrch a thyfu'r busnes.
- Cyfraniad at gynhyrchion treialu bwyd: Meddwl yn greadigol ac yn arloesol, gweithio'n agos gyda ffermwyr lleol i leihau gwastraff ac ystyried opsiynau ar gyfer y fwydlen sy'n ymgorffori sgil-gynhyrchion sy'n cael eu gwaredu ar hyn o bryd.

Ymrwymiad i Flaenoriaethau Bwyd Allweddol Torfaen: Mae'r prosiect hwn yn cyfrannu at bob un o 5 blaenoriaeth bwyd allweddol Torfaen, sef Iechyd, Swyddi, Addysg, Dyfodol a Chymuned.

"Rydyn ni'n credu bod ein cymuned yn greiddiol i lwyddiant ein busnes, a ninnau wedi ein magu yn Nhrefddyn ac wedi wynebu heriau amrywiol ein hunain cyn dod yn llwyddiannus mewn busnes, rydym yn awyddus i "roi'n ôl" i'n cymuned leol a chwarae ein rhan wrth godi proffil Trefddyn ynghyd â'i hysbryd cymunedol unigryw ac rydyn ni'n benderfynol i wella bywydau pawb sy'n gweithio ac yn byw yma a'r ardaloedd cyfagos."

Gan fod Trefddyn yn dal i fod yn y 10% uchaf ym Mynegai Amddifadedd Cymru, bydd y prosiect hwn yn anelu at weithio gyda gwasanaethau allweddol i gael effaith gadarnhaol ar iechyd, mynediad at wasanaethau, cyfleoedd cyflogaeth a hyfforddiant ac i feithrin ymdeimlad o falchder cymunedol, a hynny ar gyfer cymuned sydd wedi bod yn groesawgar ac yn gefnogol wrth helpu i gyflawni eu llwyddiant hyd yma. Mae Box'd wedi sefydlu perthynas waith gyda grwpiau rhianta lleol, prosiectau cyflogaeth a hyfforddiant a chymorth i fenywod, a bydd pob un ohonynt yn defnyddio Box'd fel hwb cymunedol yn wythnosol/misol.

"Rydym yn ymroddedig i gefnogi teuluoedd mewn argyfwng ac i helpu i fynd i'r afael â thlodi bwyd yn Nhrefddyn ac ar draws y fwrdeistref. Mae ein mentrau blaenorol wedi cynnwys pecynnau pizza DIY, gan ddarparu toes a chynhwysion i deuluoedd greu eu pizzas iach eu hunain gartref. Yn ystod COVID, a ninnau'n gweithio o garej ar y pryd ond yn awyddus i helpu, ein nod oedd cefnogi 100 o deuluoedd ar draws y fwrdeistref a oedd yn profi tlodi bwyd. Roedd cymaint o alw nes inni d darparu pecynnau DIY pizza Box'd i dros 1000 o deuluoedd ar draws y fwrdeistref . Rydym yn awyddus i barhau i ddarparu mentrau fel hyn i hybu bwyta'n iach a fforddiadwy gartref ac i helpu i liniaru effeithiau tlodi bwyd".

The Cookes Bake, Cwmbrân

Cefndir: Becws teuluol wedi'i leoli yng Nghwmbrân, sy'n arbenigo mewn surdoes a hefyd yn cynnig amrywiaeth o seigiau ffres eraill bob dydd. Mae gan The Cookes le rheolaidd yng nghanol tref Cwmbrân, ac mae'n mynychu nifer o farchnadoedd a digwyddiadau lleol drwy gydol y flwyddyn. Mae'n pobi er mwyn lleihau gwastraff a rhoddir unrhyw stoc sydd dros ben i brosiectau bwyd lleol i'w ddosbarthu. Gan weithio'n agos gyda Zero Waste Torfaen, mae'r becws wedi cyflwyno cynllun "talu fel y mynnwch" gyda'r holl arian a gaiff ei godi yn cael ei roi i elusennau lleol. Mae hefyd yn cynnig gwasanaeth casglu a danfon bob dydd Gwener.

"Rydym yn angerddol am fara Surdoes – rydym yn defnyddio teclyn traddodiadol sydd bellach dros 4 oed, ac rydym yn ei alw wrth yr enw annwyl 'Scooby'. Rydym wedi gweithio'n galed i gynyddu poblogrwydd Surdoes yn ein hardal, rydym yn ceisio cynnig sesiynau blasu mor aml â phosib, ac rydym yn rhoi negeseuon ar y cyfryngau cymdeithasol a thrwy siarad â chwsmeriaid pan fyddant yn ymweld â ni i roi cymaint o wybodaeth â phosib am wneud Surdoes ynghyd â'r manteision iechyd. Rydym yn gefnogwyr brwd o'r 'Real Bread Campaign' sy'n ceisio hyrwyddo bara go iawn, gan alw am well deddfau marchnata a labelu torth yn y DU - fel bod cwsmeriaid yn gwybod bod Surdoes yn golygu Surdoes go iawn.

Credwn fod defnyddio cynhwysion o'r ansawdd gorau yn hynod o bwysig i fusnes fel ein un ni, i lawer o'n cwsmeriaid yr hyn yr ydyn ni'n ei bobi yw danteithion eu penwythnos, efallai ychydig o galorïau ychwanegol ond mae'n hollbwysig eu bod yn ymwybodol ein bod yn defnyddio cynhwysion o ffynonellau da o ansawdd uchel. Fel ambell enghraifft, rydym yn defnyddio Blawd Organig o Felin Shipton, Siocled Callebaut ac wyau a mêl lleol. Rydyn ni bob amser yn siarad â'n cwsmeriaid am yr hyn sydd yn ein danteithion, sut maen nhw'n cael eu cynhyrchu ac yn hyrwyddo'r ffaith ein bod ni'n pobi'n ffres ar y diwrnod".

Crynodeb o'r cymorth a gafwyd drwy'r grant Datblygu Bwyd:

- Adnewyddu cegin a diweddaru offer: bydd hyn yn cynyddu capasiti a chynhyrchiant gan roi'r cyfle i ehangu'r ystod presennol o gynnyrch a'r farchnad gyfanwerthu.
- Uwchraddio'r stondin bresennol: Creu man gwaith mwy effeithlon a'r gallu i werthu ystod ehangach o gynhyrchion.
- Marchnata: Gwisg wedi'i brandio, arwyddion a thaflenni i hyrwyddo'r busnes ymhellach a chynnal delwedd/brand busnes proffesiynol.

Ymrwymiad i Flaenoriaethau Bwyd Allweddol Torfaen: Mae'r prosiect hwn yn cyfrannu at bob un o 5 blaenoriaeth bwyd allweddol Torfaen, sef Iechyd, Swyddi, Addysg, Dyfodol a Chymuned

"I ni, roedd bod yn rhan o'n cymuned leol yn hollbwysig i ni fel busnes. Ar hyn o bryd rydym yn gweithio gydag ychydig o fusnesau annibynnol lleol gan gynnwys Zero Waste Torfaen, BeeKind Rhisga , Queen Bee Honey Co, Caffi Llantarnam Grange. Mae gennym gynlluniau ar gyfer y dyfodol i weithio gyda Box'd Bar & Pizza, Fferm Tŷ Poeth a Coffi Kitoko trwy gyfleoedd cyfanwerthu.

Rydym yn cefnogi digwyddiadau lleol yn rheolaidd yn ein hardal, boed hynny'n wobr raffl neu'n gynnig i gyflenwi'r lluniaeth – mae hyn wedi cynnwys ein grŵp cymunedol gwyrdd lleol (Llarcs) sy'n cynnal digwyddiadau rheolaidd i ddathlu'r awyr agored ymhlith plant ac i annog pobl i dreulio amser yn y gymuned gyda'i gilydd. Teimlwn ein bod wedi gwreiddio ein safle yn y gymuned fel busnes sy'n falch o'i gymuned ac sy'n barod i helpu".

Fferm Tŷ Poeth , Pont-y-pŵl

Cefndir: Gan weithredu ar draws pum fferm yn Nhorfaen a Sir Fynwy, mae'r fenter ffermio yn canolbwyntio'n bennaf ar gig eidion, porc, cig oen, a dofednod. Mae gan Fferm Tŷ Poeth ei chyfleusterau ei hun ar gyfer lladd a phrosesu dofednod, gan sicrhau bod yr ansawdd yn cael ei reoli ar bob cam o'r ffordd. Mae bron yr holl gynnyrch yn cael ei werthu yn eu siop ar y fferm. Yn ogystal, mae'n cyflenwi busnesau lleol fel Rheilffordd Treftadaeth Blaenafon, Box'd & Bar Pizza, a Thafarn Star, yn ogystal â gweithleoedd ar draws Bryste drwy berthnasoedd â chleientiaid.

Mae'n cynnig amrywiaeth o gynhyrchion gan gynnwys planhigion i'w plannu allan, planhigion parhaol (*perennials*) a llysiau, sydd ar gael yn y siop fferm, marchnadoedd crefft, ac yn ystod achlysuron lle cewch gasglu'r planhigion eich hun. Mae'n cymryd rhan yn rheolaidd mewn marchnadoedd crefftau ledled De-ddwyrain Cymru, gan gynnwys Blaenafon, Pont-y-pŵl, Tŷ Tredegar, a Chastell Cil-y-coed.

Drwy gydol y flwyddyn, mae Tŷ Poeth yn cynnal amrywiaeth o ddigwyddiadau, megis digwyddiad mawr y Pasg am bythefnos, diwrnod agored Calan Mai, a nifer o ddiwrnodau lle cewch gasglu mefus a mafon eich hun. Mae'r digwyddiadau casglu-eich-hun yn defnyddio system hydroponig. Mae hefyd yn cynnig caeau sy'n llawn cymysgedd o flodau haul a blodau gwyllt, yn ogystal ag ardal lysiau. Mae cynlluniau ar gyfer y dyfodol yn cynnwys cynnal gwyliau sinema awyr agored mewn cydweithrediad â busnesau lleol. Mae hefyd yn cynnal gŵyl bwmpenni, a phrofiad Nadolig ar y Fferm, ynghyd ag opsiynau i brynu cig Nadolig a hamperi cynnyrch yn ogystal â chefnogi prosiectau bwyd cymunedol lleol, gan rannu cynnyrch pan fo gormodedd ohono.

Mae James wedi chwarae rhan amlwg wrth gefnogi gwaith Partneriaeth Bwyd Torfaen a'r tîm Gwydnwch Bwyd. Roedd yn bresennol yn ein Huwchgynhadledd Fwyd ym mis Chwefror a dywedodd, *"fe wnes i fwynhau cyfarfod â phobl sy'n rhannu'r un meddylfryd, gan gysylltu â phobl a busnesau newydd. Mae'n hyfryd gweld sut mae pawb yn cysylltu â'i gilydd ac yn dechrau cydweithio o fewn y gymuned a thu hwnt".*

Crynodeb o'r cymorth a gafwyd drwy'r grant Datblygu Bwyd:

- Cyflwyno uned arlwyo symudol ar y safle: Ehangu'r modd yr ydym yn darparu'r arlwy o'n siop fferm, ond hefyd darparu lle i fusnesau lleol eraill arddangos eu cynnyrch, creu hwb bywiog i ymwelwyr a chefnogi entrepreneuriaid lleol.
- Tyfu hadau ar gyfer digwyddiadau: Blodau'r haul, mefus a phwmpenni. Drwy fuddsoddi mewn tyfu'r cnydau hyn, ein nod yw ateb y galw hwn yn fwy effeithiol gan ddarparu profiadau difyr i ymwelwyr â'n fferm.
- Ehangu seilwaith ar y fferm: Gosod dau dwnnel polythen i helpu pan fo tywydd anwadal, creu amgylchedd rheoledig ar gyfer amaethu, diogelu cnydau a sicrhau cyflenwad cyson o gynnyrch ffres i ddiwallu galw'r farchnad.

Ymrwymiad i Flaenoriaethau Bwyd Allweddol Torfaen: Mae'r prosiect hwn yn cyfrannu at bob un o 5 blaenoriaeth bwyd allweddol Torfaen, sef Iechyd, Swyddi, Addysg, Dyfodol a Chymuned

"Ein nod yw cefnogi ein cymunedau i gael mynediad at ystod o adnoddau sy'n eu galluogi i fod â mwy o reolaeth dros eu dewisiadau bwyd. Drwy agor ein fferm i'r cyhoedd, rydym yn galluogi pobl i gysylltu'n ôl â ble mae eu bwyd yn dod".

Zero Waste Torfaen – Cwmbrân

Cefndir :

Siop ail-lenwi diwastraff wedi'i lleoli ar gyrion canol tref Cwmbrân, yn canolbwyntio ar y gymuned ac yn rhoi croeso cynnes i bawb. Nod Zero Waste yw cynnig ystod eang o gynnyrch lleol yn lle'r cynhyrchion wedi'u lapio mewn plastig a brynir drwy archfarchnadoedd. Mae'n rhoi pwys ar ei hymrwymiad i gynaliadwyedd, gan brynu cynnyrch lleol, diblastig lle bynnag y bo modd, ar sail ail-lenwi cylchol. Mae'r hyn y gellir ei ail-lenwi yn cynnwys bwydydd sych fel grawnfwydydd, pasta, reis, perlysiau a sbeisys, olew a finegr yn ogystal ag eitemau ffres fel llaeth lleol, menyn, wyau, bara a chacennau. Mae hefyd yn gweithio gyda chyflenwyr hylifau ail-lenwi ym Mhrydain fel cynnyrch glanhau cartrefi, siampŵ a chyflyrwyr gwallt a llawer mwy. Gall cwsmeriaid brynu cymaint neu gyn lleied ag sydd ei angen arnynt.

Crynodeb o'r cymorth a gafwyd drwy'r grant Datblygu Bwyd:

- Marchnata a Hysbysebu: Er ei fod yn masnachu ers bron i 5 mlynedd, nid yw Zero Waste mewn lleoliad canolog yng Nghwmbrân, felly bydd marchnata a hyrwyddo yn codi ymwybyddiaeth ac yn cymell cwsmeriaid newydd.
- Rhentu uned storio fawr: Er mwyn prynu eitemau mewn swmp yn fwy cost-effeithiol, mae angen uned storio oddi ar y safle i storio eitemau mawr swmpus gan fod gofod yn gyfyngedig yn y siop.
- Prynu oergell fwy: Cynyddu faint o laeth a gynigir a datblygu ystod ehangach o gynnyrch gan gynnwys kimchi a gynhyrchir yn lleol.
- Prynu rhewgell: Cynnig hufen iâ a surdoes wedi'u cynhyrchu'n lleol, a gyflenwir drwy The Cookes Bake yn ddyddiol, gyda'r gallu i rewi eitemau i ymestyn eu hoes silff a chadw ffresni ac ansawdd.
- Menter Bwyd Cymunedol i Deuluoedd: Darparu 20 pecyn i deuluoedd lleol drwy gydol gwyliau'r haf gan gynnwys cynhwysion a ryseitiau i'w coginio gartref. Bydd y pecynnau hefyd yn cynnwys cynwysyddion y gellir eu hail-lenwi i annog teuluoedd i ddychwelyd ac ail-lenwi eitemau.

Ymrwymiad i Flaenoriaethau Bwyd Allweddol Torfaen: Mae'r prosiect hwn yn cyfrannu at bob un o 5 blaenoriaeth bwyd allweddol Torfaen, sef Iechyd, Swyddi, Addysg, Dyfodol a Chymuned

"Rydyn ni eisiau annog siopa a chyrchu bwyd yn gynaliadwy gan ddefnyddio system gylchol leol, ddiblastig i osgoi gwastraff a milltiroedd teithio cynnyrch. Lleihau, ailddefnyddio, ail-lenwi. Ein prif flaenoriaeth wastad yw addysgu. Rwy'n meddwl mai addysg yw'r ateb i broblemau'r byd ond nid gwneud hynny mewn ffordd sy'n gwahaniaethu, yn dieithrio nac yn bychanu pobl." - Lauren, Zero Waste Torfaen

Mae Lauren yn aelod o Grŵp Llywio Partneriaeth Gwydnwch Bwyd Torfaen. Mae Zero Waste Torfaen yn cefnogi ein grwpiau Cymorth Bwyd Cymunedol gyda rhoddion bwyd ac yn gweithio gydag ysgolion lleol i'w galluogi i gynnal gorsafoedd ail-lenwi fel rhan o'u prosiectau cymorth cymunedol.

Himalayan Bites – Cwmbrân

Cefndir: Mae Himalayan Bites, busnes teuluol newydd, yn cynnig amrywiaeth ddeniadol o fwydydd gwreiddiol o Nepal, gyda chymysgedd cyfoethog o flasau yn amrywio o flas cryf a sbeislyd i flas cynnil ac ysgafn. Mae eu bwydlen yn cynnwys prif brydau fel momos, syaphaley, cyris, a reis pilau, pob un wedi'i greu’n ofalus i ddal hanfod diwylliant bwyd stryd Nepal. Fel stondin busnes symudol a bwyd stryd, arbenigedd Himalayan Bites yw dod â chwaeth fywiog Nepal i wyliau a digwyddiadau. Mae’r busnes yn ymfalchïo yn y ffaith ei fod yn cynnig profiad coginio trochol, gyda seigiau ffres ar gael i'w harchebu ymlaen llaw a'u danfon neu eu casglu bob penwythnos. Mae Himalayan Bites yn frwd dros gadw ei fwyd Nepalaidd mor driw i’r ryseitiau gwreiddiol â phosibl, gan anrhydeddu diwylliant a thraddodiadau Nepal drwy ddefnyddio cynhwysion o'r ansawdd uchaf a dulliau coginio traddodiadol. Mae’n ymfalchïo yn y ffaith i fod yn cynnig cyfuniadau sbeis unigryw, wedi'u perffeithio dros flynyddoedd o brofiad gyda rhai o'r sbeisys yn dod yn syth o Nepal, gan roi blas unigryw i'w seigiau na chewch chi yn unman arall. Mae gan Gwmbrân y boblogaeth fwyaf o gyn-filwyr y Gurkha yng Nghymru, ac mae hiraeth amlwg am fwydydd cartref yn y gymuned.

Mae cyflwyno stondin fwyd Himalayan Bites yn gyfle nid yn unig i ddiwallu dyheadau coginio’r gymuned Gurkha leol, ond hefyd i gyflwyno blasau bywiog Nepal i gynulleidfa ehangach yn Nhorfaen a’r cyffiniau”. – Chhimi Llama

Crynodeb o’r cymorth a gafwyd drwy’r grant Datblygu Bwyd:

- Marchnata a Hyrwyddo: Taflenni/baneri i hyrwyddo’r busnes ac i'w defnyddio mewn digwyddiadau bwyd stryd lleol.
- Offer coginio cludadwy a Gazebo: I'w defnyddio mewn marchnad bwyd stryd dros dro a digwyddiadau cymunedol.
- Cymorth busnes arbenigol 1:1 wedi'i deilwra: Wedi'i ddarparu dros 8-10 wythnos i gynorthwyo gydag unrhyw ymholiadau wrth sefydlu’r busnes, o ran cynaliadwyedd hirdymor, twf busnes yn y dyfodol a rhagolygon ariannol.

Ymrwymiad i Flaenoriaethau Bwyd Allweddol Torfaen: Mae'r prosiect hwn yn cyfrannu at bob un o 5 blaenoriaeth bwyd allweddol Torfaen, sef Iechyd, Swyddi, Addysg, Dyfodol a Chymuned.

“Mae Himalayan Bites yn hyrwyddo bwyd cartrefol, blasus, iachus sy'n cael ei goginio gartref. Yn ogystal, rydyn ni’n gwybod hefyd fod seigiau Nepalaidd yn un o'r bwydydd iachaf ymhlith cenhedloedd De Asia. Gall Himalayan Bites gynyddu hygyrchedd a rhoi mwy o gyfleoedd i fusnesau newydd bach eraill dyfu, coginio a bwyta bwyd da. Eu nod yw gwella mynediad at fwyd iach, a hynny am gost isel gan gefnogi ein cymunedau i gael mynediad at ystod o adnoddau sy'n eu galluogi i fod â mwy o reolaeth dros eu dewisiadau bwyd."

Beth nesaf i Dorfaen?

Gan adeiladu ar y gwaith sydd eisoes yn cael ei wneud gan Bartneriaeth Gwydnwch Bwyd Torfaen, mae’r tîm bellach yn edrych ymlaen at ei gam nesaf ac ehangu ei fentrau i roi cefnogaeth bellach i gynhyrchu bwyd lleol, gwella addysg bwyd, a chryfhau cysylltiadau cymunedol.

“Drwy gefnogi mwy o ffermwyr a busnesau bwyd lleol, ein nod yw hybu argaeledd bwyd ffres, fforddiadwy a chynaliadwy. Yn ogystal, drwy weithdai, rhaglenni ysgol, a digwyddiadau cymunedol, byddwn yn parhau i addysgu trigolion am fanteision bwyta’n iach ac arferion bwyd cynaliadwy,” meddai Sam Evans, Rheolwr y Rhaglen Gwydnwch Bwyd yng Nghyngor Bwrdeistref Sirol Torfaen.

“Mae cryfhau ymgysylltiad cymunedol yn parhau i fod yn flaenoriaeth. Rydym yn bwriadu meithrin cysylltiadau cryfach o fewn ein cymuned drwy gynnal mwy o ddigwyddiadau fel Uwchgynhadledd Fwyd flynyddol Torfaen ac ehangu ein rhaglenni cymorth. Mae hybu arferion cynaliadwy hefyd yn hollbwysig; bydd ein hymrwymiad i leihau gwastraff bwyd a hyrwyddo ffynonellau bwyd moesegol yn ein harwain tuag at ddyfodol gwyrddach,” meddai Sam. “Rydym hefyd yn ymroddedig i ennill gwobr Aur *Lleoedd Bwyd Cynaliadwy*. Gan adeiladu ar ein gwobr Arian, byddwn

yn parhau i arloesi ac arwain ym maes bwyd cynaliadwy. Gyda'n gilydd, byddwn yn adeiladu system fwyd wydn, fywiog a chynaliadwy y gall pawb yn Nhorfaen fanteisio arni."

I gael rhagor o wybodaeth am y gwaith sy'n cael ei wneud gan y Tîm Gwydnwch Bwyd yn Nhorfaen, cysylltwch â Sam Evans, Rheolwr y Rhaglen Gwydnwch Bwyd yng Nghyngor Bwrdeistref Sirol Torfaen: Samuel.Evans@torfaen.gov.uk