SGILIAU BWYD CYMRU
FOOD SKILLS CYMRU

Astudiaeth Achos
Rhaglen Hyfforddiant Cynaliadwyedd

Mae rhaglen Sgiliau Bwyd Cymru a ddarperir gan Lantra yn cefnogi busnesau o fewn diwydiant prosesu a gweithgynhyrchu bwyd a diod Cymru i sicrhau bod y sgiliau a'r hyfforddiant cywir gan weithwyr ar gyfer eu busnes a'r diwydiant ehangach.

Mae datblygu cynaliadwy wrth wraidd ein deddfwriaeth sefydlu yng Nghymru ac i gefnogi Llywodraeth Cymru i gyrraedd ei thargedau ar gynaliadwyedd, mae'r prosiect wedi gweithio ar y cyd â Cynnal Cymru ac Eco Studio i ddatblygu Rhaglen Hyfforddiant Cynaliadwyedd yn benodol ar gyfer y diwydiant gweithgynhyrchu bwyd a diod.

Pwrpas y cwrs hyfforddi yw rhoi'r wybodaeth a'r sgiliau i gyfranogwyr ddatblygu systemau a gweithredoedd sy'n briodol i'w sefyllfa sy'n mynd i'r afael â rheolaeth amgylcheddol, cynaliadwyedd ac effaith gymdeithasol.

Mae modiwlau 1-3 y rhaglen yn mynd i'r afael ag elfennau penodol o gynaliadwyedd gan gynnwys datgarboneiddio, dim gwastraff, cymorth i systemau naturiol, cyflogaeth deg a chyfrifol, llesiant cymdeithasol a llesiant staff, ac effaith gymunedol. Yn y cyfamser, mae modiwlau 4-6 yn galluogi cyfranogwyr i ddatblygu eu strategaeth gynaliadwyedd bwrpasol eu hunain, gan integreiddio'r elfennau penodol i ddull cyfannol, hirdymor a fydd yn cyd-fynd â pholisi'r llywodraeth ar lefel Cymru a'r DU, sy'n cyd-fynd â strategaethau cynaliadwyedd corfforaethau mwy, ac yn apelio at gwsmeriaid. Mae'n ofynnol i bawb sy'n cymryd rhan gynhyrchu dogfen strategaeth gynaliadwy sy'n briodol i'w busnes erbyn diwedd y cwrs.

Llaeth y Llan

Soniwch ychydig am Llaeth y Llan

Yma yn Llaeth y Llan rydym ni'n cynhyrchu iogwrt arobryn ar gyfer ein brand ein hunain, labeli preifat, y gwasanaeth bwyd a B2B. Er ei fod wedi'i leoli ar y fferm deuluol yng ngogledd Cymru, sefydlwyd y llaethdy ym 1985 mewn adeilad allanol wedi'i drawsnewid fel modd o arallgyfeirio'r fferm ac ychwanegu gwerth at y llaeth oedd yn cael ei gynhyrchu yno. Rydym ni bellach yn gweithredu o gyfleuster modern pwrpasol, sy'n dal i fod ar safle'r fferm, gan gyflogi 60 o staff. Rydym ni'n cynhyrchu tua 300 tunnell o iogwrt y mis o dan ein brand ein hunain ac ar gyfer cwmnïau cenedlaethol eraill sydd ar gael mewn siopau lleol ac archfarchnadoedd mawr.

SGILIAU BWYD CYMRU
FOOD SKILLS CYMRU

Astudiaeth Achos
Rhaglen Hyfforddiant Cynaliadwyedd

Llaeth y Llan

Beth yw eich ymrwymiad i gynaliadwyedd fel busnes?

Mae ein busnes teuluol yn cynnig tarddiad unigryw oherwydd ei leoliad, gan ddefnyddio llaeth o ffynonellau lleol o ffermydd cyfagos i gyd o fewn radiws o 20km, mae hyn yn ein helpu i olrhain ac yn ein galluogi i sicrhau bod ein llaeth yn dod o ffermydd â safonau lles uchel a'r cyfan yn cydymffurfio â Chynlluniau Sicrwydd y Tractor Coch.

Ein nod yw darparu ffresni bob amser heb fawr o effaith amgylcheddol.

Mae ethos y brand yn syml: lleol, blasus a gonest, ac rydym ni wastad yn ymdrechu i ddarparu'r gorau mewn cynnyrch llaeth trwy ein hansawdd, ein blas a'n defnydd o gynhwysion lleol. Rydym ni'n falch o fod wedi ennill llawer o wobrau am ein hansawdd uchel a'n harloesedd.

Wrth sôn am arferion cynaliadwy'r cwmni, dywedodd y Cydlynydd Cynnal a Chadw a Chyfleustodau, Phil Thomas,

"Dydw i ddim yn meddwl y gall unrhyw fusnes fforddio peidio ag ymrwymo i fod yn gynaliadwy. Rwy'n credu bod cwsmeriaid yn mynnu bod gweithgynhyrchwyr yn gweithredu mewn modd amgylcheddol a chymdeithasol gyfrifol. Fodd bynnag, bydd yn broses sy'n esblygu dros amser yn unol â thechnoleg a chostau. Bydd gweithredu nawr yn helpu i ddiogelu ein planed ar gyfer cenedlaethau'r dyfodol."

SGILIAU BWYD CYMRU
FOOD SKILLS CYMRU

Astudiaeth Achos

Rhaglen Hyfforddiant Cynaliadwyedd

Pa wahaniaeth mae'r Rhaglen Hyfforddiant Cynaliadwyedd wedi'i wneud i'r busnes?

Rydym ni i gyd yn fwyfwy ymwybodol o'r argyfwng hinsawdd sy'n ein hwynebu a'r dinistr y gall gwastraff plastig ei achosi. Penderfynwyd bod yn rhaid i ni fel cwmni fod yn rhagweithiol ac y byddai'r Rhaglen Hyfforddiant Cynaliadwyedd hon yn ein helpu i ennill y wybodaeth a'r hyder i fynd â Llaeth y Llan ymlaen yn hyn o beth.

O ganlyniad i'r hyfforddiant hwn, rydym ni'n edrych ar gael achrediad ffurfiol ar gyfer ein hymrwymiad parhaus i gynaliadwyedd.

Ychwanegodd Phil:

"Roedd y cwrs yn addysgiadol ac yn llawn gwybodaeth ac yn amlygu pwysigrwydd cynhyrchu bwyd yn gyfrifol.

"Rwy'n arbennig o ddiolchgar am yr hyfforddiant a'r gefnogaeth a ddarparwyd drwy'r rhaglen hon. Mae'n bendant wedi hau'r hedyn i ni feddwl mewn ffordd fwy amgylcheddol, cymdeithasol a chynaliadwy a bydd yr ethos hwn yn naturiol yn dod yn rhan o'n diwylliant wrth iddo gael ei drosglwyddo i staff y dyfodol."

www.llaethyllan.co.uk

Mae cyllid ar gael i gefnogi ein Rhaglen Hyfforddiant Cynaliadwyedd, ynghyd â llu o gyrsiau hyfforddi eraill. Yn gyntaf, bydd busnesau bwyd a diod cymwys yn cwblhau Teclyn Sgiliau Diagnostig gydag aelod o'n tîm sy'n helpu busnesau i nodi a blaenoriaethu anghenion hyfforddi. Os oes gennych ddiddordeb mewn gwybodaeth bellach, cysylltwch â ni heddiw.

Am ragor o wybodaeth am Sgiliau Bwyd Cymru cysylltwch â Lantra

www.sgiliaubwyd.cymru wales@lantra.co.uk
Ffôn: 01982 552646

Mae Lantra wedi cael cyllid gan Gymunedau Gwledig Llywodraeth Cymru - Rhaglen Datblygu Gwledig 2014-2020, a ariennir gan Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig a Llywodraeth Cymru i ddarparu Rhaglen Sgiliau Bwyd Cymru.