



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.

## O.P. Chocolate



### Soniwch ychydig am O.P. Chocolate

Mae O.P. Chocolate Ltd yn wneuthurwr bisgedi siocled a waffer ym Merthyr Tudful. Sefydlwyd y cwmni ar ddiwedd y 1930au gan Oscar Peschek, pobydd a melysydd o Awstria. Ar ôl adleoli ddwywaith o'r safle gwreiddiol yng Nghaerdydd, ymgartrefodd O.P. Chocolate yn ei leoliad presennol yn Nowlais ym 1963. Mae gennym ni dîm medrus a ffyddlon o tua 450 o bobl sy'n ein helpu i wneud cynhyrchion sy'n blasu'n wych ac yn cynnig gwerth am arian sydd i'w cael ar silffoedd y rhan fwyaf o brif adwerthwyr bwyd y DU.

Rydym ni'n rhan o Sweet Products, busnes melysion siocled teuluol sy'n cyflenwi manwerthwyr, partneriaid brand a siocledwyr arbenigol ar hyd a lled y byd. Mae'r grŵp wedi ymrwmo i ddod o hyd i ddeunyddiau crai o ansawdd uchel yn gyfrifol, gan weithio gyda chadwyni cyflenwi moesegol a dod yn sefydliad CO2 niwtral.



## O.P. Chocolate

### Beth yw eich ymrwymiad i gynaliadwyedd fel busnes?

Mae'r grŵp yn berchen ar weithfeydd prosesu a gweithgynhyrchu yn y Cote d'Ivoire, un o'r gwledydd sy'n cynhyrchu'r mwyaf o goco yn y byd ac mae wedi buddsoddi'n helaeth mewn cynaliadwyedd. Rydym ni'n gweithio'n agos gyda Sefydliad Coco'r Byd, cynrychiolwyr llywodraeth genedlaethol a lleol, tyfwyr, partneriaid a chystadleuwyr i ddileu cyflogau isel, llafur plant a datgoedwigo ym mhob rhanbarth cynhyrchu coco ac rydym ni'n haeddiannol falch o'n rhaglen Transparence Cacao, model cynaliadwyedd coco a gydnabyddir yn rhyngwladol, sy'n cael ei reoli a'i redeg gan ein timau ar lawr gwlad yn Affrica a Ffrainc.

Mae'r grŵp hefyd yn aelod o'r Ford Gron ar Olew Palmwydd Cynaliadwy, y sefydliad sy'n ymroddedig i wneud y cyflenwad o olew palmwydd cynaliadwy yn norm ac mae'n gweithio gyda nifer o grwpiau eraill sy'n canolbwyntio ar ddatblygu llwybrau cyflenwi moesegol ar gyfer llawer o ddeunyddiau eraill. Nid yw ein hymrwymiad i gynaliadwyedd wedi'i gyfyngu i gyrchu cynhwysion ac ynghyd â'n cyflenwyr a'n cwsmeriaid, rydym ni wedi bod yn gweithio'n ddiwyd i leihau neu ddileu'r defnydd o becynnu plastig yn ein cynnyrch.

Rydym ni'n cymryd rhan weithredol yn y gwaith o leihau'r defnydd o danwydd ffosil ac allyriadau CO2 ar draws ein holl safleoedd, gyda mentrau cynhyrchu ynni fel pŵer solar, trydan dŵr a bio-nwy yn cyfrannu at leihau ein hól troed carbon. Ein nod yw i'r grŵp ddod yn garbon niwtral cyn gynted â sy'n ymarferol bosibl.

Rydym ni wedi ymrwymo i sicrhau bod pawb sy'n gweithio yn ein cadwyn gyflenwi yn cael eu trin yn gyfartal, bod ganddyn nhw le diogel i weithio a'r modd i gynnal eu hunain a'u teuluoedd. Rydym ni'n sicrhau bod ein gweithleoedd yn rhydd o lwgrwobrwyo a llygredd ac yn defnyddio dulliau cynaliadwy sy'n cadw'r amgylchedd yn gyfan ar gyfer cenedlaethau'r dyfodol.



Wrth sôn am arferion cynaliadwy'r cwmni, dywedodd y Cyfarwyddwr Dominic Shaw:

“Mae ein timau lleol a grŵp yn credu'n gryf mai dim ond os yw cynaliadwyedd wrth wraidd popeth a wnawn y gallwn barhau i fod yn fusnes llwyddiannus. Rydym wedi cymryd camau breision dros yr ychydig flynyddoedd diwethaf, ond yn gwybod y gallwn a bod yn rhaid i ni wneud mwy i gefnogi pawb sy'n gweithio yn ein cadwyn gyflenwi, lleihau ein heffaith ar yr amgylchedd a helpu i gyfleu pwysigrwydd cymryd camau cydgysylltiedig a chyflym yn y ddau faes.”



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

Yn O.P. Chocolate, er bod pob un o'r egwyddorion uchod wedi'u hymgorffori yn y ffordd rydym ni'n gweithio ac yn cael eu hategu gan ein polisïau unigol a llawer o weithdrefnau, nid oedd gennym ni ffordd hawdd o gyfleu ein gweledigaeth, ein hamcanion a'n rheolaeth o ddydd i ddydd o'r elfennau sy'n rhan o'n strategaeth gynaliadwyedd.

Roeddem ni'n teimlo y byddai'r cwrs hyfforddi'n ein helpu i nodi'r ffordd orau o wneud hyn. Ar ôl cwblhau'r cwrs, gallaf ddweud yn bendant bod y nod hwn wedi'i gyrraedd. Mae gen i bellach fwy o wybodaeth am yr elfennau y dylid eu cynnwys, gwerthfawrogiad dyfnach o'r hyn rydym ni wedi'i gyflawni hyd yma a gwell dealltwriaeth o'r ffordd y gallwn adeiladu fframwaith y mae ein harferion gwaith perthnasol yn cyd-fynd ag ef.

Ychwanegodd Dominic:

“Byddai'n ddefnyddiol i aelodau eraill o'n tîm fynychu'r un cwrs, gan y byddai gwella eu dealltwriaeth yn helpu i ymgorffori ymhellach wir ehangder, dyfnder a phwysigrwydd cyrchu, cynhyrchu a chyflenwi cynaliadwy yn ein harferion gwaith a'n cyfathrebu â'r holl randdeiliaid.

“Mae'n wych gweld Sgiliau Bwyd Cymru yn ystyried materion cynaliadwyedd a'u rhoi ar flaen y gad yn eu rhaglen hyfforddi.”

[www.opchocolate.com](http://www.opchocolate.com)



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 ddi-ddordeb mewn gwytodaeth bellach, cysylltwch â ni heddiw.

### Am ragor o wybodaeth am Sgiliau Bwyd Cymru cysylltwch â Lantra

[www.sgiliaubwyd.cymru](http://www.sgiliaubwyd.cymru) [wales@lantra.co.uk](mailto: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.