



# Gwneud busnes gwell

Llawlyfr cynaliadwyedd ar gyfer  
cwmnïau bwyd a diod

# Gwneud busnes gwell

## Llawlyfr cynaliadwyedd ar gyfer cwmnïau bwyd a diod

Nod Llywodraeth Cymru yw 'creu sector bwyd a diod cryf a bywiog yng Nghymru sydd ag enw da am ragoriaeth yn fyd-eang, gan fod ag un o'r cadwyni cyflenwi mwyaf cyfrifol yn y byd yn amgylcheddol ac yn gymdeithasol.'<sup>1</sup>

Dan arweiniad galw cynyddol gan ddefnyddwyr ac wedi'i ategu gan ddeddfwriaeth ar gyfer dyfodol carbon isel, mae'r farchnad ar gyfer bwyd a diod a gynhyrchir yn gynaliadwy yn sylweddol ac yn tyfu. Mae prynwyr masnach yn weithredol yn chwilio am gyflenwyr cyfrifol a all eu helpu i gyflawni eu hamcanion cyfrifoldeb amgylcheddol a chymdeithasol eu hunain, ac fe'u gelwir yn aml yn CSR.

Wrth gwrs, mae pob busnes yn unigryw ac mae cynaliadwyedd yn agenda eang. Felly, nid yw'r llawlyfr hwn yn ceisio cynnig datrysiadau i anghenion

unigol. Yn hytrach, ei bwrpas yw darparu gwybodaeth syml am ystod o ystyriaethau cynaliadwyedd allweddol ar gyfer busnesau bwyd a diod Cymru. Mae awgrymiadau ymarferol a dolenni i wybodaeth bellach wedi'u cynnwys drwyddi draw i'ch helpu chi ar hyd y ffordd.

Mae'r llawlyfr hwn yn cyd-fynd â **hunanasesiad ar-lein** rhad ac am ddim i fusnesau bwyd a diod i fesur eu perfformiad cynaliadwyedd yn gyflym a derbyn adroddiad pwrpasol ar unwaith, i helpu i nodi ble y dylid canolbwyntio a pha gamau ymarferol i'w cymryd.

At ei gilydd, mae'r llawlyfr hwn a'r hunanasesiad ar-lein yn ffurfio pecyn cymorth hunan-arweiniol a chyflwyniad i'r rhaglen hyfforddiant cynaliadwyedd Llywodraeth Cymru ar gyfer gweithgynhyrchwyr bwyd a diod.

## Cynnwys

### Adran 1:

**Yr Amgylchedd.** Mae hyn yn ymwneud ag effeithlonrwydd adnoddau a'r newid i economi carbon isel. Mae'n ystyried materion fel deunydd pacio a gwastraff bwyd, defnydd ynni a dŵr, natur a bioamrywiaeth, trafndiaeth a dosbarthu.

### Adran 2:

**Cymdeithas.** Mae hyn yn ymwneud â rhyngweithio â gwahanol bobl ar hyd y gadwyn gyflenwi a chefnogi eu lles. Mae'n ystyried materion fel bwyd iach, cymunedau lleol, gwaith teg, y gadwyn gyflenwi a chyflenwyr cyfrifol.

### Adran 3:

**Diwylliant.** Mae hyn yn ymwneud â chynnyrch, hunaniaeth, traddodiad ac iaith sy'n diffinio bwyd a diod o Gymru a defnyddio'r asedau hyn i wella eich brand. Mae'n ystyried rhannu arfer gorau, diwylliant bwyd Cymru a masnachu'n lleol.

### Adran 4:

**Strategaeth.** Mae hyn yn ymwneud â rhoi cynaliadwyedd wrth wraidd cynlluniau cyfredol ac amcanion y dyfodol. Mae'n ystyried mesur effeithiau, olrhain cynnydd a chyfleu canlyniadau.



# Yr Amgylchedd.

Mae cynhyrchu bwyd a diod fel arfer yn cynnwys sawl cam: yn dechrau gyda chael cynhwysion sylfaenol o ffermydd, yna prosesu, storio a pheycynnu, cyn eu dosbarthu i gwsmeriaid. Mae adnoddau naturiol, fel ynni a dŵr, yn cael eu defnyddio ar bob cam ac mae gwastraff bwyd a pheycynnu yn cynyddu drwy gydol y broses. Mae hyn yn cynhyrchu carbon ac allyriadau nwyon tŷ gwydr eraill sy'n niweidiol i natur ac yn cyfrannu at newid hinsawdd.

Caiiff targedau byd-eang eu gosod i gyfyngu ar effeithiau newid hinsawdd drwy leihau allyriadau nwyon tŷ gwydr. Yng Nghymru, mae Deddf yr Amgylchedd 2016 yn cynnwys targedau cyfreithiol i orfodi gostyngiad o 63% mewn allyriadau nwyon tŷ gwydr erbyn 2030 ac 89% erbyn 2040, gyda Chymru yn cyrraedd 'sero net' erbyn 2050.

Amcangyfrifir bod yr allyriadau cyffredinol yng ngweithgareddau ôl-fferm y gadwyn fwyd yn cynrychioli 10% o ôl troed carbon Cymru<sup>2</sup>. Mae hyn yn golygu y gall lleihau allyriadau sy'n deillio o gynhyrchu bwyd a diod yng Nghymru fod yn hanfodol i gyfyngu ar effeithiau newid hinsawdd, gan helpu i warchod yr adnoddau naturiol sy'n galluogi'r sector i weithredu ar yr un pryd.

Ond mae bod yn amgylcheddol gyfrifol yn golygu mwy na bodloni deddfwriaeth. Mae prynwyr masnach hefyd yn mynd ati i leihau eu hallyriadau eu hunain ac yn chwilio fwyfwy am gyflenwyr a all eu helpu i gyflawni eu hamcanion. Hefyd, mae galw gan gwsmeriaid yn parhau i yrru twf ar gyfer bwyd a diod cynaliadwy a gynhyrchir gan fusnesau cyfrifol.

## Cynnwys yr adran

- 04 Rheolaeth ynni**
- 05 Pecynnu priodol**
- 06 Effeithlonrwydd dŵr**
- 07 Atal gwastraff bwyd**
- 08 Dosbarthiad effeithlon**
- 09 Natur a bioamrywiaeth**

# Rheolaeth ynni

## Mae rheoli ynni'n dda yn rhan hanfodol o reoli gweithrediad llyfn busnes.

Er bod trydan a gynhyrchir o ynni adnewyddadwy fel solar, hydro a gwynt ar gael yn gynyddol, ar hyn o bryd mae'r rhan fwyaf o'n hynni'n dod o danwydd ffosil prin fel olew, glo a nwy. Mae llosgi tanwydd ffosil yn creu allyriadau nwyon tŷ gwydr sy'n achosi llygredd ac sy'n cyfrannu'n fawr at newid hinsawdd a achosir gan bobl.

Fel busnes bwyd a diod, mae'n debygol y bydd eich busnes yn defnyddio trydan neu nwy yn ei brosesau cynhyrchu, er enghraifft os yw storffeydd oer neu boptai'n cael eu defnyddio'n rheolaidd. Mae hyn yn cynhyrchu allyriadau nwyon tŷ gwydr. Wrth i chi dyfu, felly hefyd y bydd eich defnydd o'r

adnoddau hyn, felly gall rheoli hyn yn ofalus helpu i gadw allyriadau a chostau rhedeg i lawr.

Yn fwy sylfaenol efallai, gyda'r cynnydd sylweddol diweddar mewn prisiau ynni, tanwydd a mewnbynnau eraill, mae'n gwneud synnwyr i fusnesau gymryd camau i ddod mor effeithlon â phosibl yn eu defnydd o'r adnoddau hanfodol hyn.

Wrth gwrs, mae bod yn fwy effeithlon wrth ddefnyddio ynni hefyd yn gwella perfformiad amgylcheddol eich busnes, gan leihau allyriadau a lleihau eich ôl troed carbon. Bydd gwneud hyn yn eich helpu chi ar eich taith at Sero Net.

### Awgrymiadau ymarferol

- > Gwybod faint o ynni rydych chi'n ei ddefnyddio yw'r cam cyntaf i reoli ynni'n dda. Allwch chi neilltuo aelod o'ch tîm i gofnodi'ch defnydd o ynni yn rheolaidd, neu a allwch chi wneud hynny?
- > Gall monitro rheolaidd roi gwell dealltwriaeth i chi o ble a phryd rydych chi'n defnyddio ynni. Gall hyn eich helpu i ganolbwyntio ar y meysydd lle rydych yn defnyddio ynni fwyaf a lle gellir gwneud yr arbedion mwyaf. Ydych chi wedi nodi ble y gellir gwneud arbedion effeithlonrwydd? Ydych chi wedi gosod targedau lleihau y gellir eu cyflawni o fewn amserlen benodol?
- > Gall camau effeithlonrwydd ymarferol leihau eich defnydd dros y tymor byr, megis defnyddio pŵer, gwres a golau pan fo angen yn unig. Tra bo buddsoddiadau mewn technoleg newydd fel offer ynni isel ac ynni adnewyddadwy yn aml yn gallu cael eu harchwilio dros gyfnod hirach. Byddai creu cynllun gweithredu gydag amcanion byrdymor, tymor canolig a hirdymor, sydd wedi'u blaenoriaethu o ran arbedion carbon a chostau, yn werthfawr iawn yn hyn o beth.

### Braf cael gwybod

Mae gan Busnes Cymru restr ddefnyddiol o **awgrymiadau effeithlonrwydd ynni cyffredinol a thafenni ffeithiau**

Mae gan y Ffederasiwn Bwyd a Diod rai adnoddau defnyddiol yn y **diwydiant am Sero Net**.

# Pecynnu priodol

## Mae pecynnu'n chwarae rhan bwysig yng ngweithgareddau beunyddiol busnesau bwyd a diod.

Mae'n sicrhau bod modd dosbarthu'r cynnyrch yn ddiogel a'i fod yn cyrraedd yn y cyflwr gorau posibl. Mae hefyd yn cynnig ffyrdd o arddangos gwybodaeth farchnata a dangos i'r cwsmer o ble mae cynnyrch yn dod, sut y gellir ei storio, ei ddefnyddio neu ei fwyta.

Gall deunydd pacio sy'n creu llai o wastraff ychwanegu gwerth at y negeseuon cadarnhaol am eich busnes a gall hyn eich helpu i feithrin cysylltiadau cryfach â'ch cwsmeriaid. Gall deunyddiau a ddefnyddir gael eu gwneud o ddeunyddiau y gellir eu compostio neu eu hailgylchu, neu gellir eu hailgylchu ar ôl eu defnyddio, neu y gellir eu dychwelyd i'w hailddefnyddio.

Mae llygredd plastig yn bryder gwirioneddol i lawer, ond yr her ehangach yw symud i ffwrdd o becynnu untro waeth beth yw'r deunydd y mae'n cael ei wneud ohono. Mae hyn oherwydd ei gylch bywyd byr

cyn iddo ddod yn wastraff a'r ynni a ymgorfforir yn y gwastraff hwn.

Mae deddfwriaeth y Llywodraeth yn cyfyngu ar faint o wastraff pecynnu sy'n cael ei gynhyrchu ac mae deunydd pacio bwyd yn destun gofynion mwy penodol i sicrhau bod cynnyrch yn cyrraedd y defnyddiwr heb ei halogi, ac nad ydynt yn peri unrhyw risg i iechyd pobl.

Fodd bynnag, mae chwilio am becynnu gwell yn cymryd amser ac arian. Nid yw llawer o fusnesau bach yn cynhyrchu mewn cyfeintiau mawr, nac ychwaith yn meddu ar y gofod storio i gyfiawnhau prynu llawer o ddeunydd gan gyflenwyr pecynnu. Gall dylunio eich pecynnau eich hun fod yn afresymol o ddrud. Yn aml, golyga hyn bod busnesau bach yn gorfod dewis pecynnau sydd ar gael gan gyflenwyr mewn llwythi bach.

### Awgrymiadau ymarferol

- > Wrth i gynnwyrch symud ar hyd y gadwyn gyflenwi - o'r cynhyrchydd i'r cwsmer - mae'n bosibl y bydd staff, dosbarthwyr, cyfanwerthwyr, manwerthwyr a chwsmeriaid yn trin y deunydd pacio. Bydd y math o ddeunydd pacio a ddefnyddiwr yn dibynnu ar yr hyn y mae'n ei gynnwys a beth rydych am i'r deunydd pacio ei wneud - efallai y byddwch yn defnyddio deunydd pacio i dderbyn nwyddau, i gludo cynnyrch i gwsmeriaid neu'r amgylchedd manwerthu.
- > Ystyriaeth hanfodol yw defnyddio dim ond y deunydd pacio sydd ei angen i gadw'ch cynnyrch yn y cyflwr gorau. A all eich pecyn gael ei greu allan o un deunydd? A oes angen haenau ychwanegol? Allwch chi ddefnyddio pecynnu pwysau ysgafnach?
- > Wrth ystyried deunyddiau amgen megis deunyddiau compostadwy, gall fod yn bwysig deall a oes cyfyngiadau arnynt. Ydyn nhw'n gweithio cystal â deunyddiau confensiynol? A ellir eu compostio gartref neu eu casglu gyda gwastraff bwyd a'u hailgylchu'n lleol?
- > Yn y pen draw, bydd angen i'ch cwsmeriaid gymryd cyfrifoldeb am ei waredu neu ei ddychwelyd yn ddiogel, oni bai ei fod yn cael ei gasglu gennych chi. Gall hyn fod yn ddrud ac yn faich i'ch cwsmeriaid. Felly, mae'n bwysig meddwl beth fydd yn digwydd i'ch pecynnau wedi iddo adael eich busnes, ac i ble y bydd yn mynd yn y pen draw. Ydych chi wedi cynnwys gwybodaeth ar gyfer ei waredu'n ddiogel? A yw'n cynnwys symbolau i nodi'r math o ddeunydd? Oes modd ystyried cynllun dychwelyd gyda chyflenwyr a chwsmeriaid?

### Braf cael gwybod

**Cyfrifoldeb Estynedig Cynhyrchwyr (EPR) yw rheoliadau pecynnu'r DU.** Mae hyn yn ei gwneud hi'n ofynnol i fusnesau gasglu ac adrodd ar ddata ar y pecynnau y maen nhw'n eu trin a'u cyflenwi, o 1 Ionawr 2023, a thalu ffi reoli gwastraff gyfatebol am hyn.

Fel rhan o reoliadau'r EPR, mae Cynlluniau Dychwelyd Blaendal (DRS) ar gyfer poteli diodydd untro a chaniau wedi'u gwneud o blastig, dur, alwminiwm a gwydr a labelu gorfodol ar gyfer pecynnu yn cael eu harchwilio ar hyn o bryd.

Cyflwynwyd Treth Pecynnu Plastig ym mis Ebrill 2022. Mae hyn yn berthnasol os ydych chi'n mewnfario neu'n cynhyrchu 10 tunnell neu fwy o ddeunydd pacio plastig y flwyddyn sy'n cynnwys llai na 30% o gynnwys wedi'i ailgylchu. Bydd y dreth yn codi i £210.82 y tunnell o fis Ebrill 2023. Os ydych yn prynu deunydd pacio gan gyflenwr deunydd pacio, dylech ofyn iddynt a ydynt wedi talu'r dreth hon.

# Effeithlonrwydd dŵr

Yn fyd-eang, mae cynhyrchu bwyd a diod yn ddefnyddiwr sylweddol o ddŵr ffres, sy'n cael ei ddefnyddio ar gyfer deunyddiau crai, prosesu ac fel cynhwysyn.

Mae'n dod yn fwyfwy prin oherwydd ein hinsawdd newidiol a disgwylir i'r galw fod yn fwy na'r cyflenwad dŵr croyw gan 40% erbyn diwedd 2030.<sup>3</sup>

Does dim dwywaith ein bod ni'n cael hen ddigon o law yng Nghymru. Wedi dweud hynny, mae gwledydd eraill yn y byd yn dioddef sychder ofnadwy. Gall hyn arwain at brinder bwyd byd-eang a bygythiadau i gyflenwad. Felly, mae rheoli dŵr yn ofalus a'i ddefnyddio'n effeithlon yn dod yn her gynyddol i'r llywodraeth a busnesau fel ei gilydd.

Ar gyfer gweithgynhyrchwyr bwyd a diod, gall argaeledd cynhwysion sylfaenol gael eu heffeithio

o ystyried cyflenwyr sy'n wynebu diffyg dŵr ffres eu hunain. Mae pris defnyddio dŵr, yr ynni a ddefnyddir i brosesu dŵr ffres o'r prif gyflenwad, a galw gan gwsmeriaid ar gyfer bwyd a gynhyrchir gydag ôl-troed dŵr is i gyd ar i fyny.

Drwy ystyried ble a faint o ddŵr sydd ei angen yn y prosesau cynhyrchu, gall busnesau ddechrau rhoi camau ar waith i wneud arbedion dŵr, cyfyngu ar ddŵr gwastraff a gwella effeithlonrwydd y dŵr a ddefnyddir.

## Awgrymiadau ymarferol

- > Gwybod faint o ddŵr rydych chi'n ei ddefnyddio yw'r cam cyntaf i reoli dŵr yn dda. Allwch chi neilltuo aelod o'ch tîm i gofnodi'ch defnydd o ddŵr yn rheolaidd, neu allwch chi wneud hynny?
- > Gall monitro rheolaidd roi gwell dealltwriaeth i chi o ble a phryd rydych chi'n defnyddio dŵr. Gall hyn eich helpu i ganolbwyntio ar y meysydd lle rydych yn defnyddio ynni fwyaf a lle gellir gwneud yr arbedion mwyaf. Ydych chi wedi nodi ble y gellir gwneud arbedion effeithlonrwydd? Ydych chi wedi gosod targedau lleihau y gellir eu cyflawni o fewn amserlen benodol?
- > Gall camau effeithlonrwydd ymarferol leihau eich defnydd dros y tymor byr, tra gellir archwilio buddsoddiadau mewn technoleg newydd, megis casglu dŵr glaw a phrosesu ailgylchu dŵr. Byddai creu cynllun rheoli dŵr gydag amcanion byrdymor, tymor canolig a hirdymor, sydd wedi'u blaenoriaethu o ran arbedion defnydd a chostau, yn werthfawr iawn yn hyn o beth.

## Braf cael gwybod

**Mae'r ôl-troed dŵr** yn ddangosydd o ddefnydd dŵr croyw sy'n edrych ar ddefnydd uniongyrchol ac anuniongyrchol o ddŵr.

Mae gan Dŵr Cymru **ganllaw effeithlonrwydd dŵr ar gyfer busnesau bach.**

# Atal gwastraff bwyd

Mae tua 9.5 miliwn tonnell o fwyd yn cael ei wastraffu bob blwyddyn yn y DU, a bron 70% o'r bwyd hwnnw'n iawn i'w fwyta. O hynny, mae tua 2.9 miliwn tonnell yn deillio o'r gadwyn gyflenwi<sup>4</sup>.

Mae'r broblem gwastraff bwyd yn troi'n drasiedi ddynol pan amcangyfrifir bod 14 miliwn o bobl yn y DU yn ei chael hi'n anodd cael digon i'w fwyta<sup>5</sup> ac mae'r galw am fanciau bwyd yn parhau i gynyddu. At hynny, mae gwastraff bwyd yn cynhyrchu allyriadau nwyon tŷ gwydr sy'n cyfrannu at newid hinsawdd.

Dros y blynyddoedd diwethaf mae gweithredu dan arweiniad y Llywodraeth wedi canolbwyntio ar annog cwmnïau bwyd a diod i edrych ar ffyrdd o

leihau gwastraff bwyd a gynhyrchir yn eu cadwyni cyflenwi ac i helpu defnyddwyr i atal gwastraff bwyd rhag digwydd gartref. Yn ddiweddar, gwelwyd datblygiad planhigion compostio ar raddfa ddiwydiannol yn defnyddio treuliad anaerobig, sy'n prosesu gwastraff bwyd yn ynni.

Er nad oes modd osgoi rhywfaint o wastraff bwyd, mae cost casglu gwastraff masnachol yn cynyddu felly gall fod yn ddoeth i fusnesau bwyd edrych ar ffyrdd o atal gwastraff bwyd rhag digwydd.

## Awgrymiadau ymarferol

- > Mae gwybod ble yn eich prosesau y mae gwastraff bwyd yn digwydd amlaf, a faint ohono hefyd, yn golygu y gallwch osod targedau lleihau realistig a chyflawni hyn drwy roi camau syml ac ymarferol ar waith. Ydych chi'n ymwybodol o faint a math y gwastraff bwyd rydych chi'n ei gynhyrchu? Ydych chi'n cadw cofnod o'ch gwastraff bwyd?
- > Dechreuwch drwy nodi'r manau lle mae'r rhan fwyaf o wastraff yn cael ei gynhyrchu yn eich gweithrediad busnes. Cynhaliwch archwiliad ar droed er mwyn cadw golwg ar ollyngiadau rheolaidd a cholledion. Mae'r rhain yn broblemau all gael eu datrys drwy newid prosesau neu wiriadau cynnal a chadw.
- > Mae manau problemus yn fannau o ble mae gwastraff bwyd yn deillio. Drwy nodi'r rhain gallwch ddechrau ystyried ffyrdd o atal, lleihau neu ddod o hyd i ddefnydd arall ar gyfer gwastraff bwyd. Mae un broblem yn ymwneud ag oes silff a dyddiadau 'gorau erbyn'. Os gellir ymestyn y rhain, neu os gall eich cadwyn gyflenwi fod yn fyrrach, gallwch leihau gwastraff ar ôl cynhyrchu.

## Braf cael gwybod

Mae'r **Rheoliadau Ailgylichu Safleoedd Annomestig** newydd yng Nghymru yn cynnig o 1 Hydref 2023 y bydd angen i fusnesau sy'n cynhyrchu mwy na 5kg o wastraff bwyd yr wythnos gael casgliadau gwastraff ar wahân. Pan fydd casgliad gwastraff bwyd masnachol yn cael ei ddarparu, gallwch ddelio â'ch holl wastraff bwyd yn ddiogel. Bydd eich awdurdod lleol yn gallu darparu manylion am hyn. Cofiwch ei bod hi'n anghyfreithlon defnyddio casgliadau gwastraff domestig ar gyfer gwastraff masnachol.

Ymgyrch yw **Guardians of Grub**, gyda'r nod o helpu busnesau lletygarwch a gwasanaethau bwyd i leihau gwastraff bwyd. Yn ystod y blynyddoedd diwethaf, datblygwyd apiau gwastraff bwyd newydd sy'n ymwneud â gwerthu bwyd dros ben i ddefnyddwyr am bris gostyngol. Mae rhai enghreifftiau'n cynnwys:

**Too Good To Go Karma**

# Dosbarthiad effeithlon

## Mae cludo cynnyrch i gwsmeriaid yn golygu defnyddio tanwydd, trafniadaeth a llafur.

Mae rheoli dosbarthiad yn fater hanfodol i lawer o fusnesau bwyd a diod lle gall aneffeithlonrwydd arwain at gostau sylweddol y gellir eu hosgoi drwy gynllunio'n well.

Gall dosbarthu mewn cyfeintiau bach a defnyddio cludwyr fod yn gostus, yn enwedig pan fydd angen trin eitemau bregus mewn ffordd benodol, neu eu cludo wedi'u hoeri. Mae'r mater hwn yn cael ei waethygu drwy'r cynnydd diweddar mewn costau tanwydd a gall fod yn arbennig o heriol i fusnesau mewn ardaloedd gwledig, ac mewn lleoliadau anghysbell gyda phoblogaeth wasgaredig.

Mae prynwyr masnach, fel manwerthwyr mawr, yn aml yn gofyn am ddanfoniadau wedi'u hamserlennu

mewn cerbydau penodol. Pan fydd hyn yn wir, gallai fod yn ddefnyddiol chwilio am gyfanwerthwyr, dosbarthwyr neu drydydd partiion eraill penodol sy'n gallu cymryd archebion, anfonebu, storio, atgyfnerthu a chyflawni ar ran nifer o fusnesau.

Gallai cydweithio â busnesau eraill i rannu dosbarthiad fod yn werth chweil hefyd. Gall hyn fod mor syml â rhannu faniau wrth gludo cynnyrch i gwsmeriaid cyffredin. Un agwedd i'w hystyried wrth wneud eich danfoniadau eich hun yw ôl-gludo. Mae hyn yn golygu sicrhau nad yw cerbydau dosbarthu yn wag wrth ddychwelyd.

### Awgrymiadau ymarferol

Dyma rai ystyriaethau eraill o ran gwella effeithlonrwydd dosbarthu:

- > Lleihau pwysau pecynnau ac osgoi pocedi aer rhwng cynnyrch wrth eu cludo. Cynllunio'r llwybr yn gall, gan gynnwys cludo i lawer o leoedd mewn un daith neu hybiau cwsmeriaid. Oes modd cludo i lawer o leoedd yn ystod yr un daith? A yw'ch cynhyrchion wedi'u pacio cyn lleied â phosibl i leihau pwysau?
- > Mae cerbydau hŷn yn tueddu i ddefnyddio mwy o danwydd na modelau mwy newydd sy'n fwy effeithlon o ran tanwydd; fodd bynnag, mae cerbydau newydd yn ddrud, felly gall sicrhau bod eich cerbydau cludo mewn cyflwr da fod yn ffordd ymarferol o gadw costau'n isel. Ydych chi'n cynnal gwiriadau rheolaidd i fonitro'r defnydd o danwydd ac yn sicrhau bod cerbydau'n cael eu cynnal a'u cadw'n dda? Ydych chi'n cadw cofnod i fonitro milltired a defnydd o danwydd?
- > Ydych chi wedi gofyn i fusnesau eraill i ble maen nhw'n cludo? Ydych chi wedi nodi unrhyw un y gallech rannu'r gwaith cludo â nhw? Os ydych chi'n defnyddio gwasanaeth cludwr, ydych chi'n ymwybodol o'r polisiau?

### Braf cael gwybod

Gyda gwaharddiad Llywodraeth y DU ar geir a faniau diesel a phetrol newydd o 2030, a loriâu erbyn 2040, mae'n debyg y bydd cerbydau trydan yn dod yn norm, yn sicr ar gyfer teithiau cludo byrrach. Mae ffynonellau tanwydd amgen o **hydrogen** a biodanwydd gwahanol yn seiliedig ar blanhigion yn dod yn fwyfwy cyffredin ac yn 'feysydd i'w gwylio'.



# Natur a bioamrywiaeth

Mae bwyd yn deillio o fyd natur, ond ein system fwyd fydeang yw prif sbardun colled bioamrywiaeth<sup>6</sup>.

Gyda'i gilydd mae'r argyfwng natur a'r argyfwng hinsawdd yn bygwth ein gallu i gynhyrchu bwyd yn y dyfodol.

P'un a ydych chi'n cynhyrchu eich cynhwysion eich hun neu'n ei gael o ffynonellau eraill, mae'n hanfodol edrych yn ofalus ar eich cadwyn gyflenwi gyfan, gan gynnwys eich cynhwysion amrwd, a bod yn ymwybodol o'ch effaith ar fyd natur.

Mae cynnyrch sy'n cael ei dyfu'n rhydd o fawn a heb ddefnyddio gwrtaith synthetig a phlaldwyr yn ffyrdd o arafu colli bioamrywiaeth. Mae datgoedwigo yn dinistrio rhai o sinciau carbon mwyaf y byd a dylai cynnyrch ddod o ffynonellau sy'n amddiffyn coedwigoedd glaw. Mae cynhyrchu sy'n cefnogi cadwraeth forol, lles anifeiliaid, bridiau prin neu

amrywiaethau treffadaeth hefyd yn ystyriaethau cadarnhaol yma.

Gall cynhwysion sylfaenol sy'n cael eu cynhyrchu ar dir sydd wedi'u hardystio i gynlluniau amgylcheddol, fel LEAF, neu safonau organig fel OF&G neu'r Soil Association er enghraifft, neu o dir mewn Parciau Cenedlaethol neu Ardaloedd o Harddwch Naturiol Eithriadol ymgorffori defnydd tir cyfrifol yn ei hanfod.

Yr un mor bwysig yw ardaloedd sy'n cael eu cadw ar gyfer bioamrywiaeth. Gall hyn fod yn berthnasol yn eich safle eich hun yn ogystal ag eiddo eich cyflenwyr. Mae coetir brodorol, gwrychoedd aeddfed, iechyd pridd ac ansawdd dŵr i gyd yn rhan o'ch cynlluniau cadarnhaol ar gyfer natur.

## Awgrymiadau ymarferol

- > Cam allweddol sydd ar waith gennych yw sicrhau a chadw cofnod bod cynhyrchwyr eich prif gynhwysion yn bodloni cynlluniau ardystio, neu'n dilyn arferion da o ran natur.
- > Ymhlith y camau ymarferol y gallwch eu rhoi ar waith yn eich safle chi mae gosod planwyr, plannu coed brodorol a phlanhigion gwydn, gosod tai a phorthwyr adar a chaniatáu i'ch ardaloedd awyr agored ddatblygu'n naturiol.
- > Mae ysgrifennu cynllun gweithredu natur yn ffordd werth chweil o ddangos eich ymrwymiad i fioamrywiaeth. Gallai hyn gynnwys partneriaethau gyda sefydliadau cadwraeth a chynnal gwiriadau bioamrywiaeth rheolaidd er enghraifft.

## Braf cael gwybod

Bydd polisiau newydd ar sut y bydd taliadau i brig gynhyrchwyr Cymru yn cael eu gwneud drwy'r **Cynllun Ffermio Cynaliadwy** yn pwysleisio cynhyrchu sy'n isel mewn allyriadau, yn gwella bioamrywiaeth a chadwraeth.

Mae'r **Addewid Busnes Cadarnhaol Natur** yn ymrwymiad gan fusnesau i atal a gwrthdroi effeithiau ar fyd natur. Mae **Cynllun y Bobl ar gyfer Natur** yn ymgrych i ddiogelu ac adfer natur gan y WWF, yr RSPB a'r Ymddiriedolaeth Genedlaethol.



# Cymdeithas.

Mae pob cwmni bwyd a diod yn rhyngweithio â phobl ar hyd eu cadwyn gyflenwi. Wrth i gynnyrch gael eu creu, maent yn symud rhwng cyflenwyr, gweithwyr, prynwyr a chwsmeriaid. Yn yr un modd, mae llawer o fusnesau yn cydnabod y gall eu cymuned leol a busnesau lleol eraill ddod yn bartneriaid yn eu llwyddiant.

Yn y pen draw, gall pobl fod yn eiriolwyr ar gyfer brandiau sy'n rhannu eu gwerthoedd ac mae busnesau sy'n edrych y tu hwnt i elw yn unig yn fwyaf tebygol o adeiladu'r math hwn o deyrngarwch. Mewn sawl ffordd, mae hyn yn ymwneud â busnesau sy'n mynd y tu hwnt i'w gweithrediadau o ddydd i ddydd er budd cymdeithas. Er enghraifft, trwy gefnogi lles gweithwyr, helpu pobl mewn amgylchiadau anodd neu'r rhai sy'n wynebu tlodi, trwy annog arferion cyfrifol cyflenwyr, prynu nwyddau a gwasanaethau gan fusnesau lleol, neu rannu adnoddau gyda grwpiau cymunedol, yn ogystal â gwirfoddoli neu noddi.

Yng Nghymru, mae Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol 2015 yn ei gwneud yn gyfreithiol rwymol ar y sector cyhoeddus i sicrhau bod cenedlaethau'r presennol a'r dyfodol yn elwa ar benderfyniadau a wneir nawr. Disgwylir i fusnesau bwyd a diod fodloni'r ddeddfwriaeth hon i gael mynediad at gymorth Llywodraeth Cymru i fusnesau yn y dyfodol.

## Cynnwys yr adran

- 11 Dewisiadau bwyd iach
- 12 Darparu gwaith teg
- 13 Gweithio gyda chyflenwyr cyfrifol
- 14 Cydweithio â busnesau eraill
- 15 Cymryd rhan mewn cymunedau lleol

# Dewisiadau bwyd iach

Gall cyflenwi cynnyrch sy'n hyrwyddo iechyd dietegol gynyddu dewis cwsmeriaid a bod yn dda i fusnes.

Gall cyflenwi cynnyrch sy'n hyrwyddo iechyd dietegol gynyddu dewis cwsmeriaid a bod yn dda i fusnes, yn anad dim oherwydd bod pryderon am ordewdra, iechyd a lles plant wedi gwaethygu yn ystod pandemig COVID.

Yn ôl Mintel gallwn ddisgwyl `gweld twf ym maint y farchnad bwyta'n iach oherwydd y galw cynyddol am gynnyrch iach sy'n gynaliadwy ac yn gymharol rhad hefyd.<sup>17</sup> Mae amryw o **ymgyrchoedd bwyta'n iach** yn parhau i hyrwyddo'r defnydd o ffrwythau a llysiau ffres a bwyd sydd yn eu tymor, ac i reoleiddio maint y dogn.

Gall cynnyrch bwyd a diod sy'n cael eu datblygu gydag iechyd mewn golwg, fel llai o galoriau, isel mewn siwgr, halen a braster, cynnig cynnyrch ffres a thymhorol, neu gynnig rhywbeth anarferol, megis cynnyrch heb glwten neu ddim alcohol, apelio at gwsmeriaid. Maes twf diweddar yw proteinau ar sail planhigion, sy'n cynnig dewisiadau carbon isel amgen i gig a chynnyrch llaeth. Mae bwyta bwyd sydd yn ei dymor yn golygu nad oes rhaid i fwyd deithio'n bell, a thrwy hynny, mae'n lleihau'r milltiroedd bwyd.

## Awgrymiadau ymarferol

- > Ystyriwch pa gynnyrch rydych chi'n eu cynnig neu y gallech eu cynnig sydd o fudd i iechyd a lles pobl. Er enghraifft, ydych chi'n mynd ati i leihau neu gwtogi'r cynnwys halen, braster a siwgr yn eich cynnyrch? Ydych chi'n hyrwyddo awgrymiadau bwyta'n iach, bwyd cyflawn neu fwyta maethlon fel arall? Ydych chi'n rhoi cyngor ar faint y dogn?
- > Gall cynnyrch ffres a thymhorol fod yn iach, yn dda i'r amgylchedd a chyfrannu at ddiwylliant bwyd rhanbarthol. I ba raddau mae'ch busnes yn hyrwyddo cynnyrch sydd yn ei dymor? I ba raddau allwch chi sicrhau bod eich cynnyrch yn cael eu priso'n deg mewn perthynas â'r rhanbarth, a'r cwsmeriaid rydych chi'n gwerthu iddynt?

## Braf cael gwybod

Strategaeth hirdymor Llywodraeth Cymru **i atal a lleihau gordewdra**.

Mae hygyrchedd bwyd iach a ffres yn broblem i rai cymunedau. Lle mae dewis siopa ac opsiynau trafniadaeth gyhoeddus yn brin. Mae rhai busnesau bwyd yn cyflenwi sefydliadau fel y **Canolfannau Bwyd Cymunedol** yn Sir Benfro, sy'n dosbarthu bwyd ffres i'r lleoliadau hyn. Mae hyn yn cynnig marchnad barod i fusnesau bwyd wrth ddarparu opsiynau bwyd iach i ddefnyddwyr mewn ardaloedd incwm isel.

# Darparu gwaith teg

Mae cyflogwyr da yn aml yn dewis mynd ymhellach na bodloni eu rhwymedigaeth tuag at hawliau sylfaenol gweithwyr.

Mae'n ofynnol i gyflogwyr fodloni hawliau sylfaenol gweithwyr. Mae'r rhain yn cynnwys rhoi contractau cyflogaeth priodol gyda thelerau cyflogaeth penodol, a fydd er enghraifft yn nodi'r hawl i isafswm cyflog cenedlaethol, cydraddoldeb ac amrywiaeth, a'r hawl i wyliau â thâl.

Mae cyflogwyr da yn aml yn dewis mynd ymhellach na bodloni eu rhwymedigaeth tuag at hawliau sylfaenol gweithwyr. Mae cynnig hyfforddiant galwedigaethol, prentisiaethau, annog staff i gyflwyno syniadau a rhoi cydnabyddiaeth iddynt, cefnogi eu lles, a thalu'r Cyflog Byw go iawn yn hytrach na'r isafswm cyflog yn rhai enghreifftiau o hyn.

Mae Llywodraeth Cymru yn diffinio Gwaith Teg fel trin pob gweithiwr gydag urddas a pharch. Mae'n cynnwys cyflog teg, cydraddoldeb, iechyd a diogelwch, a datblygu sgiliau. Yn y pen draw, mae'n ymwneud â bod yn fusnes cyfrifol ac mae hyn yn hanfodol i adeiladu diwydiant bwyd a diod cynaliadwy.

Mae mwy o gyflogwyr yn cydnabod y manteision busnes o ddarparu cyflogaeth ddiogel ac ystyrlon ac amgylchedd gwaith da, a sut y gall hyn arwain at ddenu a chadw talent a sut y gall gweithwyr fod yn llysgenhadon gorau iddynt.

## Awgrymiadau ymarferol

- > Ceisiwch gynnwys dadansoddiad sgiliau i'r dyfodol yn rhan o'ch cynlluniau busnes. Gall sylwi ar fylchau sgiliau ymlaen llaw helpu gyda'ch gwaith cynllunio recriwtio, yn ogystal â nodi anghenion hyfforddiant staff presennol. Mae darparu hyfforddiant yn helpu pobl i ddysgu a gwneud cynnydd.
- > Ystyriwch gynnwys staff yn eich penderfyniadau busnes. Gall hyn fod yn allweddol i gynnal amgylchedd gwaith da ac efallai y bydd eich staff mewn sefyllfa well i nodi ble y gellir gwneud gwelliannau. Mae cydnabod eu gwerth yn dda ar gyfer lles.
- > Cael eich achredu fel cyflogwr Cyflog Byw er enghraifft, neu fel Cyflogwr Chwarae Teg neu debyg. Mae talu mwy na'r isafswm cyflog yn arbennig o bwysig pan fo costau byw yn uchel.

## Braf cael gwybod

Mae gan Lywodraeth Cymru [ganllaw i Waith Teg](#).

Mae [Cymru Iach ar Waith](#) yn cynnig cyngor a chymorth i fusnesau ar waith teg ac iechyd a llesiant yn y gweithle.

Gwybodaeth am y [Cyflog Byw yng Nghymru](#) a sut i ddod yn gyflogwr achrededig.

# Gweithio gyda chyflenwyr cyfrifol

Mae pob busnes bwyd a diod yn dibynnu i raddau ar gyflenwyr cynnyrch a gwasanaethau.

Er enghraifft, cynhwysion amrwd, pecynnu, offer prosesu, dosbarthwyr, casglu gwastraff, ynni a chyfleustodau eraill.

Mae cwsmeriaid yn fwy tebygol bellach o fod eisiau gwybod o ble mae eu bwyd yn dod a sut cafodd ei wneud. Mae prynwyr masnach eisiau i'w cyflenwyr fodloni codau ymddygiad moesegol a sicrhau uniondeb yn eu harferion cyrchu.

Gall nodi a dylanwadu ar gyflenwyr i weithredu mewn ffyrdd cyfrifol fod yn hanfodol i sicrhau bod eich busnes yn rhan o gadwyn gyflenwi gynaliadwy. Gall hyn fod yn heriol, yn enwedig i fusnesau llai ac efallai y bydd yn anodd cael gwybod am arferion busnes cyflenwyr oni bai eu bod ar gael. Gall gynnwys meithrin perthnasoedd gwaith gyda chyflenwyr sy'n deall amcanion eich busnes ac yn rhannu eich gwerthoedd yn ddelfrydol.

## Awgrymiadau ymarferol

- > Y cam cyntaf yw gofyn i gyflenwyr am y materion hyn. Bydd eu hymatebion yn eich helpu i wneud dewisiadau gwybodus ynghylch pa gyflenwyr i'w defnyddio ac a oes agweddau y gallwch weithio arnynt a'u gwella gyda'ch gilydd er budd y ddwy ochr.
- > Ysgrifennu polisi prynu sy'n rhoi ystyriaeth briodol i effeithiau amgylcheddol a chymdeithasol cyflenwyr wrth wneud penderfyniadau prynu.
- > Ysgrifennu cod ymddygiad sy'n disgrifio eich dull cynaliadwy a'ch disgwyliadau o gyflenwyr, a'i rannu gyda'ch cyflenwyr.

# Cydweithio â busnesau eraill

Gall cydweithio ag eraill fod yn strategaeth ddefnyddiol i lawer o fusnesau yn y sector bwyd a diod.

Mae rhannu adnoddau a gwybodaeth mewn gweithgareddau fel cyd-gynhyrchu, marchnata a dosbarthu yn feysydd lle gall cydweithio leihau costau, creu cyfleoedd busnes newydd a sicrhau manteision i'r ddwy ochr.

Gall hyn fod sbarduno twf busnes, er enghraifft, drwy weithio ochr yn ochr â busnesau eraill i nodi marchnadoedd newydd a chyfleoedd masnachu, dysgu gan eraill am dechnegau newydd i wella effeithlonrwydd, neu geisio cymorth mewn nwyddau megis cymorth proffesiynol, gweithredol ac ariannol, benthycy cerbydau, offer neu fynediad i eiddo.

Gall hefyd fod yn effaith gadarnhaol y gall eich busnes ei chael drwy ehangu eich cylch gwaith

cymdeithasol, er enghraifft, drwy wneud bwyd da yn fforddiadwy ac ar gael i boblogaeth ehangach, darparu sgiliau cyflogaeth a chyfleoedd addysgol i bobl leol, neu ddarparu manau cyfarfod cymunedol neu gyfleusterau arlwyio.

Gall heriau cymhleth sy'n wynebu diwydiant - fel dod o hyd i ddulliau eraill o fynd i'r afael â phlastig untro er enghraifft - fod yn anodd eu cyflawni'n annibynnol ac yn haws mynd i'r afael â nhw drwy weithio gydag eraill. Yn yr un modd, gall dylanwadu ar eraill yn eu hagwedd tuag at gyfrifoldeb amgylcheddol helpu i ddiogelu adnoddau naturiol a gall prynu ar y cyd yswirio rhag tarfu ar gynnydd mewn prisiau.

## Awgrymiadau ymarferol

Mae hyn yn ymwneud ag archwilio cyfleoedd i weithio gyda sefydliadau eraill i sicrhau manteision i'r ddwy ochr. Dyma rai ystyriaethau:

- > prynu llawer o gynhwysion ar unwaith, deunyddiau pecynnu neu fewnbynnau ac offer eraill
- > cyd-gynhyrchu, rhannu dosbarthiad neu weithgaredd hyrwyddo

O fewn clwstwr gall hyn weithio pan fydd gweithgareddau'n ategu yn hytrach na chystadlu â busnesau sy'n cydweithio.

## Braf cael gwybod

Mae gan Bwyd a Diod Cymru **Rwydwaith Clwstwr**.

Mae'r **Rhwydwaith Bwyd Agored** yn llwyfan ar-lein i gynhyrchwyr bwyd bach ei werthu ar-lein.

# Cymryd rhan mewn cymunedau lleol

Mae gan fusnesau sy'n gallu adeiladu sylfaen cwsmeriaid lleol ffyddlon bwynt unigryw o wahaniaethu oherwydd gallant ddatblygu cysylltiadau agos â'u cymunedau.

Mae cynnig cyfleoedd cyflogaeth i bobl lleol, cynnal diwrnodau agored neu ymweliadau addysgol, a chynnig cynlluniau cymhelliant neu ffyddlondeb, yn enghreifftiau o sut mae rhai busnesau'n gwneud hyn.

Mae rhai busnesau yn annog diwrnodau gwirfoddoli staff, cefnogi elusennau lleol neu weithgareddau cymunedol drwy godi arian neu noddi. Gallai eraill gynnig hyfforddiant am ddim, dosbarthiadau coginio neu rannu sgiliau gyda grwpiau cymunedol. Yn yr un modd, drwy gefnogi busnesau lleol drwy flaenoriaethu prynu ganddynt, gallwch gynyddu eich cyfraniad i'r economi lleol a'r amgylchedd.

Mae llawer o fusnesau bwyd a diod o Gymru wedi'u hymgorffori yn eu cymuned lleol drwy fod yn eiddo

i'r teulu, neu drwy gyflogi pobl o'r ardal lleol. Gall cymryd rhan yn y gymuned lleol fod yn arbennig o bwysig pan fydd costau byw yn uchel. Gall busnesau roi adnoddau, neu rannu gwybodaeth, darparu hyfforddiant a staff profiadol, er enghraifft, i sefydliadau cymunedol sydd ar y rheng flaen o ran cefnogi pobl sy'n wynebu caledi.

Gall busnesau gymryd ymagwedd gydweithredol neu ffurfio menter gymdeithasol. Bydd hyn yn wir pan fo penderfyniadau'n cael eu gwneud gydag ac er budd cymunedau lleol, drwy rannu eiw o bosibl neu gymryd cyfran o'r cynnyrch.

## Awgrymiadau ymarferol

Cam cyntaf yw ystyried a yw cynnwys y gymuned yn rhan greiddiol o'ch penderfyniadau o ddydd i ddydd neu a allai fod yn rhan greiddiol o'ch penderfyniadau o ddydd i ddydd ac ystyried pam y gallai fod yn fuddiol.

Dyma rhai cwestiynau i'w gynnwys:

- > I ba raddau ydych chi'n darparu gwybodaeth yn lleol am eich busnes?
- > I ba raddau ydych chi wedi nodi'r mathau o gysylltiadau cymunedol a allai fod yn berthnasol neu'n fuddiol?
- > Pa mor aml ydych chi'n gwahodd y cyhoedd i gymryd rhan yn eich busnes?

Gall y wybodaeth hon fod yn ddefnyddiol i gynllunio a chymryd camau pwrpasol. Gall cadw cofnod o hyn fod yn ffordd werthfawr o helpu i roi gwybod i gwsmeriaid am eich effaith gymdeithasol.



# Diwylliant.

Mae Cymru'n mwynhau sector bwyd ffyniannus sy'n elwa ar ei hadnoddau naturiol, yr arfordir a'r dirwedd yn ogystal â thraddodiad ac iaith. Gyda'i gilydd, mae'r rhain yn asedau diwylliannol sy'n helpu i ddiffinio bwyd a diod o Gymru ac mae cwmnïau bwyd a diod arloesol yn defnyddio'r asedau hyn i hybu eu brand.

Mae'r sector bwyd a diod yn un o gonglfeini'r economi wledig yng Nghymru sy'n creu swyddi mewn cymunedau gwledig ac mae ganddo rôl ganolog yn y diwylliant Cymreig. Mae bwyd a diod yn ffactor pwysig sy'n dylanwadu ar benderfyniadau pobl i ymweld â Chymru a gall cynnyrch sy'n unigryw i ardal benodol greu cysylltiad cryf â'r ardal honno. Mae hyn yn cyfrannu at yr economi leol, gan gynnal busnesau a chymunedau.

Gall bwyd a diod o Gymru'n sy'n cael ei allforio i bob cwr o'r byd elwa drwy dynnu sylw at asedau unigryw Cymru. Drwy fod yn rhan o Frand Cymru, mi all fod yn haws i fusnesau bwyd a diod wneud eu hunain yn wahanol i'r gystadleuaeth fyd-eang a gall Cymru gystadlu'n llwyddiannus ar lwyfan rhyngwladol.

Mae 'Cymdeithas sy'n iachach, tecach, gyda diwylliant bywiog lle mae'r Gymraeg yn ffynnu' yn rhan o'r Ddeddf Llesiant a Chenedlaethau'r Dyfodol – deddfwriaeth Gymreig arloesol ac sy'n allweddol i Weledigaeth ar gyfer y Diwydiant Bwyd a Diod o 2021 a ddatblygwyd gan Fwyd a Diod Cymru.

## Cynnwys yr adran

- 17 Cynnal diwydiant bwyd Cymru
- 18 Codi ymwybyddiaeth o arferion da
- 19 Masnachu'n lleol



# Cynnal Diwylliant Bwyd Cymru

Gall bwyd a diod sy'n unigryw Gymreig ganfod marchnad arbenigol, gan fanteisio ar, ac adeiladu ar hunaniaeth Cymru.

Mae bwyd sy'n cael ei ddynodi gan ei darddiad a sut mae'n cael ei baratoi, drwy ddefnyddio ryseitiau a chynhwysion sy'n benodol i ardal leol, yn elfennau hanfodol o ddiwylliant bwyd. Yn ôl Sustain, 'gall bwyd chwalo rhwystrau rhwng oedran, ethnigrwydd, dosbarth a rhywedd, ac ennyn ymdeimlad o berchnogaeth, a balchder, yn yr amgylchedd lleol. Gall mathau traddodiadol a ryseitiau rhanbarthol, tymhorol hybu diwylliant bwyd a datblygu cysylltiadau â'r gymuned leol'.

angen i gael cyflenwad dibynadwy o fwyd yn amlycach nag erioed oherwydd yr ansicrwydd sy'n deillio o newid yn yr hinsawdd a'r argyfwng costau byw presennol.

Mae hyn yn golygu bod gwybod o ble daw ein bwyd yn bwynt gwerthu unigryw i fusnesau bwyd a diod Cymreig sy'n cynnig y gallu i olrhain, i'r sawl sy'n cynnig bwyd wedi'i wneud â chynnyrch tymhorol, neu sy'n defnyddio ryseitiau o'u hardal.

Gyda'r pandemig COVID wedi amlygu gwendidau yn y cadwynau cyflenwi bwyd yn fyd-eang, mae'r

## Awgrymiadau ymarferol

Gall cynnal diwylliant bwyd Cymreig fod yn dda i fusnesau a gall arwain at gydnabyddiaeth i fwyd a diod Cymreig yn lleol ac yn rhyngwladol. Gellir gwneud hyn drwy hyrwyddo a chynyddu'r cynnyrch a'r ryseitiau rydych yn eu defnyddio, a gall gynyddu hunaniaeth Gymreig eich brand.

Mae rhai ystyriaethau eraill yn cynnwys:

- > A allwch chi annog defnydd o'r Gymraeg yn y gweithle?
- > A yw eich cynnyrch wedi'i ddatblygu a'i ddylunio i adlewyrchu traddodiadau neu ddulliau paratoi lleol?
- > Pa gyfran o'r cynhwysion crai a ddefnyddir gennych sy'n dod o'ch ardal? A yw'r rhain yn nodweddiadol neu'n unigryw i'ch ardal?

## Mae'n dda gwybod

Os yw cynnyrch bwyd yn unigryw i ardal, mi allant fod yn gymwys i gael eu gwarchod o dan Ddynodiad Daearyddol (GI). Gall cynnyrch Cymreig â statws GI hawlio ansawdd nodedig, dilys a threftadaeth eu tarddiad naturiol. **Cynlluniau Dynodiad Daearyddol (GI) newydd y DU.**

Mae'r cysylltiad â **thwristiaeth** yn gyfle pwysig i lawer o fusnesau bwyd a diod.

Cewch **arweiniad da i ddefnyddio'r Gymraeg yn eich busnes** gan Gomisiynydd y Gymraeg.

# Codi ymwybyddiaeth o arferion da

Erbyn hyn mae cwsmeriaid yn awyddus yn aml i wybod mwy am y bwyd a'r ddiod maent yn eu prynu a'r cwmnïau sy'n eu gwerthu iddynt.

Mae ymchwil yn dangos bod 'cynnydd cyffredinol mewn diffyg ymddiried ymhlith cwsmeriaid wedi rhoi pwysau ar fusnesau bwyd a diod i ddarparu gwybodaeth eglur a gonest am darddiad bwyd, sut y cafodd ei wneud a'i werthu'.<sup>8</sup>

Mi all cael eich cysylltu ag arferion cyfrifol helpu i'ch gwneud yn wahanol i'ch cystadleuaeth yn ogystal â rhoi hwb i forâl y staff. Gall hyn arwain at werthu mwy a chynyddu cynhyrchiant. Bydd cynnwys cynaliadwyedd yn eich strategaeth farchnata a'ch cynlluniau busnes sicrhau bod

arferion da'n ymwreiddio yn y ffordd mae eich busnes yn gweithredu a bydd yn annog staff a chwsmeriaid i ymgysylltu â'ch gwerthoedd.

Mae gwerthoedd ac arferion sy'n helpu i'ch diffinio fel brand yn gryfder y dylech ei rannu. Bydd cyflwyno brand clir a chyson yn eich holl ohebiaeth ac wrth gyfathrebu'n helpu i sicrhau bod cwsmeriaid yn deall pam y dylent ddewis prynu eich cynnyrch chi. Os ydych chi a'ch cyflogion yn frwd dros eich brand, a bod hynny'n cael ei gyfleu i'ch cwsmeriaid, mi all ddatblygu i fod yn un o'ch asedau mwyaf gwerthfawr.

## Awgrymiadau ymarferol

- > Mae'n debyg mai hyder yn yr hyn rydych yn ei wneud yn dda yw'r cam cyntaf i fod yn gysylltiedig ag arfer da. Mae dysgu am fusnesau eraill sy'n wynebu heriau tebyg a rhannu profiadau'n ffordd ymarferol ac un a brofwyd sy'n helpu i greu busnesau gwell.
- > Bydd annog staff i fod yn rhan o'ch dull cynaliadwy o weithio'n ychwanegu gwerth sylweddol at eich brand. Mi all cyflogion ddweud pethau da amdanoch a dweud wrth gwsmeriaid pam yr ydych yn fusnes cynaliadwy a gallant hefyd feddwl am syniadau newydd a all helpu eich busnes i ddatblygu a thyfu. Bydd darparu hyfforddiant mewn cynaliadwyedd fel rhan o gynefino staff ochr yn ochr â hyfforddiant mewn datblygiad proffesiynol fod yn un ffordd o wneud hyn.
- > Gall gwahodd adborth gan gwsmeriaid fod yn ddefnyddiol i ddeall sut maent yn gweld eich busnes a'ch cynnyrch, i asesu eu hystyriaethau prynu moesegol a sut mae eich brand yn diwallu eu hanghenion.
- > Gallech fynd â hyn gam ymhellach drwy neilltuo lle ar eich gwefan i rannu eich amcanion cynaliadwyedd, i fod yn astudiaeth achos i asiantaethau'r Llywodraeth a chreu deialog â chwsmeriaid a'r cyfryngau. Gallai ffyrdd eraill o godi ymwybyddiaeth gynnwys cynnal dyddiau agored, annog ymweliadau ysgol ac addysgol, darparu cyfleoedd hyfforddi a chreu gwybodaeth arloesol ar gyfer eich manau gwerthu.

# Masnachu'n lleol

Mae masnachu'n lleol yn helpu i gadw arian yn yr economi lleol. Gall hyn hybu cydnerthedd drwy wella bywoliaeth pobl a chysylltiad rhwng busnesau a chymunedau.

Gall busnesau bwyd a diod sy'n prynu ac yn gwerthu'n lleol gyfrannu at y nod hwn.

Mae prynwyr mwy wedi sylwi ar y diddordeb ymhlith defnyddwyr mewn bwyd rhanbarthol a bydd llawer yn chwilio am gyflenwyr a all eu helpu i ateb y galw hwn. Mae hyn yn gyfle, yn enwedig i fusnesau bwyd a diod sy'n gallu dangos tarddiad a chynaliadwyedd. Fodd bynnag, mae llawer o archfarchnadoedd a phrynwyr gwasanaethau bwyd yn dal wedi'u canoli i raddau helaeth ac maent yn hynod gystadleuol a bydd llawer o gynhyrchwyr llai'n dewis gwerthu'n uniongyrchol mewn marchnadoedd ffermwyr, siopau fferm, ar-lein, neu i fwytai annibynnol.

Mae asiantaethau'r llywodraeth a phrynwyr o'r sector cyhoeddus wedi bod yn allweddol yn natblygiad y rhesymwaith strategol a pholisi dros brynu cynnyrch cynaliadwy. Wrth i'r cefndir deddfwriaethol esblygu, gall caffael cyhoeddus fod yn gyfle pwysig i fusnesau bwyd a all gyflenwi cynnyrch a gwasanaethau mwy cynaliadwy.

Yn ystod y blynyddoedd diweddar, gwelwyd ymwybyddiaeth gynyddol o'r angen am strategaethau ar lefel lleol, sydd wedi helpu i gydlynu gweithgarwch ym mhob rhan o'r gadwyn gyflenwi, gan gynnwys sefydliadau o'r sectorau cyhoeddus, preifat a chymunedol.

## Awgrymiadau ymarferol

Mae hyn yn golygu gwybod faint o'r mewnbynnau rydych yn eu defnyddio a'r cwsmeriaid rydych yn gwerthu iddynt sydd yn dod o'ch rhanbarth chi ac yna edrych ar fuddiannau cynyddu hyn.

Mae rhai o'r cwestiynau i'w hystyried yn cynnwys:

- > Faint o'r cynhwysion crai neu'r cynhyrchion bwyd a ddefnyddir gennych sy'n dod o'ch ardal?
- > Faint o fewnbynnau eraill, heblaw bwyd, a ydych chi'n eu prynu o'ch ardal? Gallai hyn gynnwys gwasanaethau busnes fel dosbarthwyr tanwydd, deunydd pacio, darparwyr peiriannau, darparwyr gweinyddol neu gyfreithiol ac yn y blaen.
- > A ydych chi'n gwerthu'n uniongyrchol i gwsmeriaid yn eich ardal? A ydych chi'n gwerthu i siopau neu fwytai annibynnol yn eich ardal? A ydych chi'n gwerthu i werthwyr mwy sy'n gwerthu eich cynnyrch yn eich ardal?
- > A allwch chi gynyddu'r rhain?

## Mae'n dda gwybod

Mae Llywodraeth Cymru yn datblygu **Strategaeth Bwyd Cymunedol** ac mae **Bil Partneriaeth Gymdeithasol a Chaffael Cyhoeddus (Cymru)** yn yr arfaeth.

Mae **Sustainable Food Places** yn rhwydwaith o bartneriaethau bwyd mewn trefi, dinasoedd, bwrdeistrefi, ardaloedd a siroedd ledled y DU.

Mae **Sustainable Food Procurement Hubs** yn brosiect peilot i ddangos bod modd i'r sector cyhoeddus gaffael yn effeithlon gan gynhyrchwyr bwyd lleol mewn ffyrdd sydd o fudd i'r amgylchedd naturiol a ffyniant lleol.



# Llywodraethu Da

## Gall llywodraethu da fod yn hanfodol i sicrhau bod datblygu cynaliadwy'n digwydd mewn busnes.

Mae cynllunio a datblygu busnes confensiynol yn broses barhaus o adolygu cyfleoedd yn y farchnad, cydnerthedd y gadwyn gyflenwi, systemau gweithredol, gofynion ariannol, staffio a rheoli. Bydd cwmnïau blaengar yn ymgorffori amcanion amgylcheddol a chymdeithasol, ac yn deall sut y gall y materion hyn effeithio ar eu gallu i ennill busnes newydd a chynnal neu ddatblygu eu lle yn y farchnad.

Gall hyn ymddangos yn feichus, yn enwedig i fusnesau llai, ond nid oes yn rhaid iddo fod. Gall ddechrau drwy gael set glir o amcanion busnes sy'n edrych ymhellach nag elw i ystyried y buddiannau y gall eu brand, eu cynhyrchon a'u gwasanaethau ei olygu i'r economi, yr amgylchedd a chymunedau lleol.

Gall cynnwys pobl fod yn allweddol. Bydd ffurfio tîm cynaliadwyedd mewnol sy'n cwrdd yn rheolaidd ac

sy'n cynnwys staff ac uwch reolwyr yn helpu i sicrhau bod gwelliannau'n cael blaenoriaeth, y cytunir arnynt a'u bod yn cael eu gweithredu mewn ffordd gydlynus sy'n cyd-fynd ag amcanion ehangach y busnes; neu drefnu cyfarfodydd o randdeiliaid cymunedol yn rheolaidd i annog eu cyfraniadau at benderfyniadau'r busnes.

I rai busnesau bydd bod yn gynaliadwy'n golygu dim mwy na goroesi o ddydd i ddydd ac o flwyddyn i flwyddyn. Fodd bynnag, bydd y rhai sy'n edrych ymhellach, sy'n fwy blaengar mewn gwell sefyllfa i ymdopi ag ansicrwydd. Er enghraifft, pan fydd prisiau ynni'n ansefydlog, neu pan fydd patrymau tywydd annibynadwy neu pan fydd digwyddiadau na ellid eu rhagweld yn effeithio ar gyflenwad a chost cynhwysion crai.

Gall cynnwys pobl fod yn allweddol. Bydd ffurfio tîm cynaliadwyedd mewnol sy'n cwrdd yn rheolaidd ac

### Awgrymiadau ymarferol

Cam cyntaf i sicrhau llywodraethu da yw ysgrifennu polisi cynaliadwyedd neu ddatganiad o fwriad. Dylai hwn gael ei gymeradwyo a'i lofnodi gan eich Cyfarwyddwr, a'i ddiweddarau'n flynyddol.

Wedyn, dylid datblygu cynllun gweithredu gyda phwyslais ar wneud arbedion a gwelliannau ym mhob rhan o'r busnes.

Gallai'r cam nesaf gynnwys gwneud cyfrifoldebau amgylcheddol yn rhan o'ch contractau cyflogi, trefniadau cynefino a hyfforddiant rheolaidd i'r holl staff.

Mae ystyriaethau eraill yn cynnwys:

- > a ydych chi wedi nodi eich cyfrifoldebau amgylcheddol a chymdeithasol yn eglur?
- > a yw eich amcanion amgylcheddol a chymdeithasol wedi'u rhannu â'ch holl staff, y rheolwyr a'r cyfarwyddwyr, ac a yw pawb yn eu deall?
- > i ba raddau ydych chi'n gweithredu ar eich nodau amgylcheddol a chymdeithasol? A ydych chi'n cofnodi unrhyw gamau gweithredu a chanlyniadau?

### Mae'n dda gwybod

Os ydych chi'n gwerthu i brynwyr masnachol, edrychwch ar eu hymagwedd at gynaliadwyedd i helpu i sicrhau eich bod yn gwneud cynnydd mewn meysydd sy'n cyd-fynd â'u hamcanion. Cyfeirir at hyn yn aml fel Cyfrifoldeb Cymdeithasol Corfforaethol (CSR). Os ydych am ddenu buddsoddiad, efallai y bydd darpar fuddsoddwyr hefyd am fodloni eu gofynion Amgylcheddol, Cymdeithasol a Llywodraethu (ESG) hwythau.

Mi all fod yn fuddiol pe baech yn cyfeirio at yr adran Darparu Gwaith Teg o'r llawlyfr hwn.

# Mesur ac adrodd

Mae gweithgarwch busnesau bwyd a'r cynnyrch a wneir ganddynt yn effeithio ar bobl a'r amgylchedd. Gall hyn arwain at ganlyniadau positif a negyddol.

Yn ystod y blynyddoedd diwethaf mae mwy o gwmnïau wedi dechrau mesur yr effeithiau hyn. Bydd prynwyr masnachol yn aml yn gofyn i'w cyflenwyr am y math hwn o wybodaeth i'w helpu i wneud eu penderfyniadau prynu. Ac mae ymwybyddiaeth gynyddol ymhlith defnyddwyr yn gyrru'r galw ar fusnesau i ddangos eu nodweddion cynaliadwyedd.

Mae effeithiau amgylcheddol yn creu allyriadau sy'n cyfrannu at newid yn yr hinsawdd a gall busnesau sy'n monitro'r allyriadau hyn fesur eu hól troed carbon drwy ddefnyddio ffynonellau data credadwy. Gellir rhannu'r allyriadau hyn yn 3 categori:

**Cwmpas 1:** y rhai a gynhrychir gan gyfleusterau a cherbydau'r busnes ei hun, ac sydd felly o dan eu rheolaeth uniongyrchol hwy.

**Cwmpas 2:** y rhai sy'n gysylltiedig â'r trydan a brynir ganddynt.

**Cwmpas 3:** eu holl allyriadau eraill, gan gynnwys rhai a gynhrychir gan gyflenwyr, dosbarthwyr, teithio busnes cyflogaion, ac yn y defnydd o gynhyrchion a werthir.

Mi all fod yn anos mesur effeithiau ar bobl, ond dylid meddwl sut mae gweithgareddau o fudd i gymunedau lleol yn faes defnyddiol i ganolbwyntio arno. Gelwir hyn yn aml yn werth cymdeithasol.

## Awgrymiadau ymarferol

- > Mae rhannu cynnydd tuag at gynaliadwyedd yn rhywbeth sy'n fwy a mwy gwerthfawr i brynwyr a defnyddwyr. Gellir gwneud hyn yn ffurfiol drwy adrodd yn rheolaidd neu'n anffurfiol, drwy gyfryngau cymdeithasol er enghraifft. Gall tudalen ar eich gwefan sydd wedi'i neilltuo i wybodaeth am gynaliadwyedd weithredu fel rhywle y gall cwsmeriaid fynd i ddysgu rhagor.
- > Osgoi gwyrddgalchu. Bydd yn rhaid i unrhyw honiadau a wneir fod yn ddigon cadarn i wrthsefyll unrhyw graffu gan eich cwsmeriaid ac eraill. Os na allwch gadarnhau eich honiadau â thystiolaeth, ni ddylech eu gwneud.
- > Meddyliwch pa safonau ac achrediadau sy'n briodol i'ch busnes. Efallai y gwelwch fod eich busnes yn cydymffurfio eisoes â gofynion rhai cynlluniau ond yn fwy na thebyg bydd yn rhaid i chi neilltuo adnoddau ychwanegol ar gyfer eraill.

## Mae'n dda gwybod

Gwyrddgalchu yw pan fydd busnesau'n gwneud honiadau nad ydynt yn wir neu os na allant ddangos tystiolaeth eu bod yn wir. Gall busnesau gael eu dirwyo am hyn a dylent sylweddoli y bydd honiadau a wneir yn debygol o fod yn destun craffu. Mae'r **Green Claims Code** yn ganllaw i bob busnes a hoffai wneud honiadau amgylcheddol.

Gydag amrywiaeth eang o fframweithiau, cynlluniau ardystiedig ac achrediadau ar gael i fusnesau bwyd a diod, nid oes un sy'n gwneud popeth i bawb. Dylai busnesau feddwl am eu hamcanion eu hunain ac anghenion eu cwsmeriaid wrth ddewis dull a fydd yn addas iddynt. Mae datblygiad **targedau wedi'u seilio ar wyddoniaeth** ar gyfer yr hinsawdd a natur yn ymdrech i gynnig ffordd gyson ymlaen.

Er bod llawer o achrediadau'n wirfoddol, mae rhai safonau y mae'n rhaid i fusnesau bwyd eu cyflawni am resymau diogelwch bwyd, ac i gyrraedd safonau masnachu ac iechyd yr amgylchedd. Mae'r **Asiantaeth Safonau Bwyd** yn ffynhonnell swyddogol o wybodaeth am y gofynion rheoleiddiol.

# Cyfeiriadaug

1. Gweledigaeth ar gyfer y diwydiant Bwyd a Diod o 2021, Bwyd a Diod Cymru
2. Tuag at Dwf Cynaliadwy: Cynllun gweithredu ar gyfer y diwydiant bwyd a diod 2014-2020
3. **Troi'r Llanw, Y Comisiwn Byd-eang ar economeg dŵr, 2023**
4. **Cynnydd y DU yn erbyn targedau Courtauld 2025 a Nod Datblygu Cynaliadwy'r Cenhedloedd Unedig 12.3, WRAP, 2020**
5. **Gwastraff bwyd a newyn yn y DU, Fareshare, 2023**
6. **Ffeithiau am yr argyfwng natur, UNEP**
7. Agweddau'r DU tuag at fwyta'n iach, Adroddiad Marchnad 2022, MINTEL
8. Tueddiadau Bwyd a Diod Byd-eang 2018, MINTEL

Cyhoeddwyd gan **Bwyd a Diod Cymru**

Awdur: **Iain Cox**

Gyda chymorth: **Lantra Cymru**

Hawlfraint © 2023. Ni chaniateir copïo nac atgynhyrchu mewn unrhyw ffurf heb ganiatâd ysgrifenedig ymlaen llaw gan yr awdur a'r cyhoeddwr.

