

Bwyd a Diod Cymru Rhaglen HELIX Aðroddiad Blynyddol 2025-26



Rhagair

Diwydiant bwyd a diod Cymru yw un o gryfderau economaidd mwyaf y genedl – sector arloesol, gwydn sydd nid yn unig yn bwydo ein cymunedau ond hefyd yn sbarduno buddsoddiad, sgiliau a chyfleoedd ledled Cymru.

Yn erbyn y cefndir hwn, mae Rhaglen HELIX Llywodraeth Cymru yn chwarae rhan ganolog wrth gryfhau sector gweithgynhyrchu bwyd a diod y genedl. Wedi'i seilio ar egwyddorion Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol, mae Rhaglen HELIX yn hyrwyddo cynaliadwyedd, cydraddoldeb a budd cymunedol, gan sicrhau bod arloesedd yn y sector bwyd a diod yn creu gwerth ystyrlon i Gymru nawr ac i'r cenedlaethau i ddod.

Mae Rhaglen HELIX yn darparu arbenigedd wedi'i dargedu sy'n helpu busnesau i addasu, arloesi a thyfu. Mae ei ffocws ar ddatblygu cynnyrch newydd, cymorth technegol, a mabwysiadu Ardystiadau sy'n arwain y diwydiant fel SALSA a BRCGS yn parhau i fod yn hanfodol i ddiogelu diogelwch bwyd, hybu hyder partneriaid masnach, ac agor marchnadoedd newydd.

Mewn ymateb i bwysau chwyddiant, newidiadau mewn ymddygiad defnyddwyr a deddfwriaeth sy'n targedu bwyd sy'n uchel mewn braster, siwgr a halen, mae gwaith Rhaglen HELIX o ran cefnogi gweithgynhyrchwyr Cymru i wella effeithlonrwydd eu prosesau, lleihau gwastraff a datblygu cynhyrchion iachach, cynaliadwy ac arloesol yn bwysicach nag erioed.

Yn hollbwysig, mae dull triphlyg unigryw Rhaglen HELIX o gydweithio yn sicrhau bod gwybodaeth yn llifo rhwng y diwydiant, byd academiaidd a'r llywodraeth. Drwy gysylltu ymchwil arloesol â heriau busnes byd go iawn, mae Rhaglen HELIX yn helpu gweithgynhyrchwyr bwyd a diod Cymru i ddatblygu'r atebion arloesol a fydd yn gyrru cynhyrchiant, yn creu swyddi, ac yn gosod Cymru fel cenedl fwyd a diod ddeinamig.

Rhagair

- 2 Rhagair
- 3 Ynglyn â Rhaglen HELIX
- 4 Allbynnau Rhaglen HELIX – Ffeithlun
(1af Ebrill 2025 – 31ain Mawrth 2026)
- 5 Tystebau gan gwmnïau
- 7 Cwmnïau rydym wedi gweithio gyda nhw
- 8 Uchafbwyntiau'r Rhaglen HELIX
- 11 Astudiaethau achos

Yr Athro Peter Sykes

Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE

Martin Jardine

Canolfan Technoleg Bwyd

Angela Sawyer

Canolfan Bwyd Cymru

Dr Rhian Hayward

ArloesiAber

Ynglyn â Rhaglen HELIX

Mae Rhaglen HELIX Llywodraeth Cymru yn darparu cymorth technegol ac arloesi wedi'i ariannu i gynhyrchwyr bwyd a diod ledled Cymru. Cyflawnir y Rhaglen gan:

- Ganolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, Prifysgol Metropolitan Caerdydd – De Cymru
- Canolfan Technoleg Bwyd, Grŵp Llandrillo Menai – Gogledd Cymru
- Canolfan Bwyd Cymru, Cyngor Sir Ceredigion – Canolbarth a Gorllewin Cymru
- ArloesiAber, Prifysgol Aberystwyth – Cymorth ymchwil academiaidd ledled Cymru

Mae cymorth a gynigir gan Raglen HELIX yn hyblyg ac wedi'i deilwra i anghenion unigol busnesau. Gall busnesau gael mynediad at gyfleusterau o'r radd flaenaf ledled Cymru ac arbenigedd timau cymorth technegol, academiaidd a busnes.

Nod Rhaglen HELIX yw:

- Hyrwyddo twf cynaliadwy yn sector sylfaen bwyd a diod Cymru drwy roi pwyslais cryf ar wella cynhyrchiant, arloesi a chyrraedd safonau blaenllaw'r diwydiant, gyda ffocws ar:
 - Ddatblygu cynnyrch newydd
 - Cymorth technegol a mabwysiadu ardystiadau diwydiant megis SALSA a BRCGS
 - Cynyddu effeithlonrwydd y broses
- Darparu arbenigedd ymchwil a datblygu wedi'i dargedu, gan drosglwyddo gwybodaeth cysylltiedig rhwng y byd academiaidd a diwydiant.
- Hybu iechyd economaidd a chynhyrchiant y sector gweithgynhyrchu bwyd drwy hyrwyddo'r prif ysgogwyr ar gyfer datblygu busnes cynaliadwy.
- Hyrwyddo Cymru fel lle ar gyfer bwyd a diod o ansawdd uchel, dilys a chynaliadwy.
- Bod yn rhan o ecosystem bwyd a diod ehangach yng Nghymru i annog arloesi a chydweithio.

Allbynnau Rhaglen HELIX

Ebrill 2025 – Mawrth 2026

Cyrraedd pob cwr o'r wlad



159

o gwmnïau wedi'u cefnogi rhwng Ebrill 2025 – Mawrth 2026

Creu gweithlu medrus sy'n gallu diwallu anghenion y diwydiant

92

o weithdai a digwyddiadau wedi'u cyflwyno



Chwarae rhan economaidd allweddol yn ein cymunedau lleol

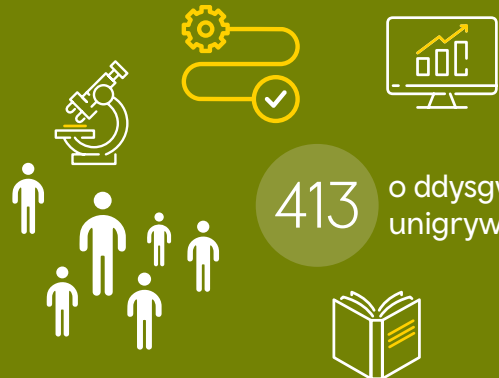
60

o swyddi wedi'u creu

3,472



o swyddi wedi'u diogelu



413

o ddysgwyr unigryw

Cynorthwyo'r sector i dyfu

77

o gwmnïau newydd wedi'u cefnogi



Mynediad i

215

o farchnadoedd newydd

302

o gynhyrchion newydd wedi'u cefnogi



58

o ardystiadau trydydd parti wedi'u hennill



54

cydweithrediadau rhwng cwmnïau

Cael effaith gadarnhaol ar ein diwydiant bwyd a diod bywiog a'i helpu i chwarae rhan arweiniol yn lles ein cenedl a'n planed yn y dyfodol...

DROS £103 miliwn
i ddiwydiant bwyd a diod Cymru.

Allbynnau o 01/04/2025 – 31/03/2026

Tystebau gan gwmnïau

159

o gwmnïau wedi'u cefnogi

Patrick Gee, Perchennog, Circular Drinks:

"Rwy'n argymhell y Rhaglen HELIX yn fawr i bob cwmni bwyd a diod yng Nghymru, beth bynnag fo'u maint, sy'n chwilio am arbenigedd a chefnogaeth i ddatblygu cynhyrchion newydd neu wella prosesau presennol. Caiff y prosiectau eu cyflwyno mewn modd proffesiynol a hawdd ei ddeall, ac mae'r staff bob amser yn gymwynasgar. Mae wedi rhoi sicrwydd i ni ein bod yn gwneud pethau'r ffordd gywir."



Sam Wren-Lewis, Pennaeth Prosiectau, Llaethdy Dyfi:

"Mae Rhaglen HELIX wedi ein helpu i fabwysiadu dull mwy strategol, wedi'i lywio gan dystiolaeth, o ddatblygu ein cysyniad 'fferm mewn bocs' a deall go iawn beth mae ffermwyr ei eisiau. Mae eu harweiniad wedi ein galluogi i fireinio ein hymwneud â phartneriaid darparu, llunio llwybr masnachol dichonadwy i'r farchnad, a sicrhau bod ein cynnig yn ymarferol i'w ddarparu ac yn effeithiol ar raddfa fawr."

Dyfi Dairy

413

o ddysgwyr unigryw

Rajeena Holland, Sylfaenydd, Oooty:

"Fel busnes bwyd bach o Gymru a sefydlwyd gan fenyw, mae'r gefnogaeth, y cymorth, a'r cyfleoedd rhwydweithio y mae Rhaglen HELIX wedi'u darparu yn amhrisiadwy. Mae wedi fy nghysylltu â phobl a brandiau o'r un anian y gallaf nawr dyfu ochr yn ochr â nhw."



77

o gwmnïau newydd wedi'u cefnogi

Haf Wyn Pritchard, Perchennog, Becws Islyn Rhuthun:

"Fel rhywun newydd i redeg busnes, rhoddodd y cyfarwyddyd gan Raglen HELIX yr hyder i mi archwilio syniadau newydd a throi her fel gwastraff bara yn gyfle go iawn. Rwyf eisoes yn meddwl am yr hyn y gallwn ei wneud nesaf, ac rwy'n gobeithio'n fawr dychwelyd ar gyfer prosiectau yn y dyfodol wrth i ni barhau i dyfu ac arloesi."



60

o swyddi newydd wedi'u creu

Peter Rice, Rheolwr Gyfarwyddwr, Prima Foods:

"Mae Rhaglen HELIX wedi rhoi'r hyder i ni fuddsoddi yn ein busnes a'i ddatblygu, gan wybod bod gennym gefnogaeth dechnegol eu harbenigwyr. Mae'r mentora y maent yn ei gynnig i'n tîm technegol yn gweithredu fel porth i arbenigedd a gwybodaeth nad oes gennym ni'n fewnol."



Mynediad i 215

o farchnadoedd newydd

Jeanette Brew, Sylfaenydd a Pharchennog, Jinny B & Co:

"Fel busnes newydd, roeddem yn ffodus i dderbyn cyllid drwy'r Rhaglen HELIX, sydd wedi bod yn amhrisiadwy wrth sicrhau mynediad i farchnad newydd, gan ddod ag arian i'r economi leol a diogelu'r busnes. Mae Rhaglen HELIX wedi bod yn hynod o gefnogol, gan ein galluogi i gwrdd â therfynau amser ein cleient yn hyderus."



302

o gynhyrchion bwyd a diod newydd wedi'u cefnogi

Fraser Norton and Rachel Yarrow, Perchnogion, Norton & Yarrow:

"Mae'r gefnogaeth gan Raglen HELIX wedi bod yn amhrisiadwy wrth ein helpu i ddatblygu ein caws newydd. Heb y cyfarwyddyd technegol a'r defnydd o'u cyfleusterau, ni fyddem wedi gallu cynhyrchu'r cynnyrch newydd hwn."



Sam Carey, Perchennog, Milkwell:

"Mae gweithio gyda Rhaglen HELIX wedi bod yn allweddol wrth ein helpu i ddiffinio a dilysu ein gweledigaeth ar gyfer iogwrt maethol-ddwys, wedi'i besgi ar borfa, sy'n darparu proffil maethol bio-weithredol go iawn. Mae eu cefnogaeth wedi cryfhau ein dull o gynnig tystiolaeth ar gyfer honiadau am iechyd a mireinio dulliau prosesu, gan roi mwy o hyder i ni i fapio taith arloesi gredadwy a masnachol hyfyw."

Cyflwynwyd 92

o weithdai a digwyddiadau

Wayne Kadziranje, Sylfaenydd, Bon Home Drinks:

"Roedd pob gweithdy a fynychais i o fudd mawr i ni fel busnes, a byddwn yn gadael pob sesiwn wedi dysgu cymaint o wybodaeth newydd. I fusnesau newydd eraill yng Nghymru, byddwn i'n argymhell iddynt gysylltu â Rhaglen HELIX cyn gynted ag y bo modd, ni waeth ym mha gam o ddatblygiad busnes yr ydych chi ynddo."



3,472

o swyddi wedi'u diogelu

Tony Parisella, Cyfarwyddwr, Hufen lla Parisella:

"Mae'r gefnogaeth rydym wedi ei derbyn gan Raglen HELIX wedi bod yn drawsnewidiol. Mae wedi agor cyfleoedd newydd i'n busnes, diogelu swyddi i'n tîm a'n gosod ar y llwybr i dyfu yn y dyfodol. Edrychwn ymlaen at weithio gyda nhw eto wrth i ni barhau i arloesi ac ehangu."



58

o ardystiadau trydydd parti

Karen Davies, Rheolwr Gweithrediadau a Masnachol, Tovali Soft Drinks:

"Fe wnaethom ymgysylltu'n rhagweithiol â'r Rhaglen HELIX i gael cymorth ymarferol i fodloni gofynion llym Safon Fyd-eang Diogelwch Bwyd BRCGS. Fe wnaeth gwybodaeth dechnegol ac ymarferol gref y tîm, ynghyd ag archwiliad ffug a ddarparodd fewnwelediadau gwerthfawr, ein cynorthwyo'n aruthrol. Y canlyniad oedd ein hasesiad BRCGS cyntaf ym mis Mawrth 2026, sef gradd "A".



Effaith ariannol o

£103.7 miliwn

i ddiwydiant bwyd a diod Cymru

Sean Willis, Rheolwr Gyfarwyddwr, Douglas Willis Ltd:

"Diolch i'r cymorth gan Raglen HELIX, rydym wedi gallu ennill a chynnal ein hardystiadau ar gyfer BRCGS Start!, PGI Welsh Beef & Lamb, a Red Tractor Assurance. Mae hyn wedi ein galluogi i gynnal ein cyfran o'r farchnad fusnes mewn sector bwyd hynod heriol."



Rhai o'r cwmnïau rydym wedi gweithio gyda nhw



Uchafbwyntiau Rhaglen HELIX

Ardystiadau trydydd parti ac archwiliadau manwerthwyr

Mae Ardystiadau trydydd parti yn hanfodol i gwmnïau bwyd a diod sy'n dymuno cadw contractau neu sicrhau busnes newydd yn y sectorau manwerthu a gwasanaeth bwyd. Trwy becynnu pwrpasol o archwilio mewnol a mentora un-i-un, mae Rhaglen HELIX yn helpu busnesau i sicrhau a chynnal ardystiadau gan gynnwys BRCGS, SALSA, STS a chymeradwyaethau a arweinir gan fanwerthwyr, ac fe'u diweddarir yn rheolaidd i adlewyrchu arfer gorau sy'n esblygu. Mae cymorth parhaus Rhaglen HELIX yn sicrhau y gall cwmnïau lywio gofynion sy'n newid a sichau cydymffurfiaeth.

Gweithdai – hyfforddiant un i lawer

Mae Rhaglen HELIX yn darparu gweithdai pwrpasol wedi'u llunio yn ôl anghenion y diwydiant, a ddarperir ar y safle ac mewn canolfannau bwyd ledled Cymru. Dros y 12 mis diwethaf, rydym wedi canolbwyntio ar ddiogelwch bwyd i fusnesau sefydledig, gan gwmpasu meysydd fel rheoli digwyddiadau, twyll bwyd, manylebau ac amddiffyn bwyd. Nod cyfres o weithdai rhagarweiniol ar ddatblygu cynnyrch newydd yw helpu busnesau yn eu cyfnod cynnar i ddatblygu cynhyrchion sy'n diwallu anghenion defnyddwyr, sy'n ymarferol yn ariannol ac sy'n cydymffurfio â rheoliadau. Mae sesiynau ymarferol pwrpasol hefyd wedi cael eu cynnal ar bynciau gan gynnwys cigyddiaeth, cynhyrchu pastai a chaws, charcuterie a gwyddor cig.

Cynllunio profion cysyniad

Mae cynnig profion cysyniad Rhaglen HELIX yn darparu cymorth cynharach, sy'n cael ei lywio gan gysyniadau, i helpu busnesau i ddilysu syniadau newydd, mireinio prosesau a chynllunio arloesi'n hyderus. Mae'r pecyn ar ffurf carlam hwn yn addas iawn ar gyfer arloesi cynhwysion, bwydydd newydd, a datblygiadau technolegol. Mae'r pecyn cymorth yn dod ag arbenigedd academiaidd a thechnegol, dealltwriaeth o'r farchnad, arweiniad ar gyllid a mynediad at gydweithwyr allweddol at ei gilydd i osod sylfeini technegol cryf ar gyfer llwyddiant yn y dyfodol.

Datblygu cynnyrch iachach

Mewn ymateb i gostau cynyddol, ymddygiad defnyddwyr sy'n newid, pwysau amgylcheddol a newidiadau deddfwriaethol, mae datblygu cynhyrchion newydd iachach yn parhau i fod yn brif ffocws i Raglen HELIX. Mae llawer o'r cynhyrchion a gefnogir wedi canolbwyntio ar gydymffurfio â deddfwriaeth HFSS yn ogystal ag ailfformiwleiddio sydd wedi'i gynllunio i atal cynnydd mewn costau neu i werthuso ffrydiau gwastraff. Arddangoswyd nifer o gynhyrchion iachach newydd a gefnogwyd drwy Raglen HELIX yn ystod Blas ar Gymry 2025, gan gynnwys diodydd meddal llawn ffibr a byrbrydau bach.

Effeithlonrwydd y broses

Mae Rhaglen HELIX yn darparu cymorth cynhwysfawr i leihau gwastraff er mwyn helpu i wella cynaliadwyedd ac effeithlonrwydd gweithredol ar draws sector bwyd a diod Cymru. Mae arbenigwyr gwastraff yn cynnal mapio gwastraff i nodi mannau rheoli ar draws prosesau gweithgynhyrchu — o fwyd i becynnu ac ynni — cyn cyflenwi offer a mynediadau i fesur, lleihau ac atal gwastraff. Mae'r gwaith hwn wedi galluogi busnesau i adnabod symiau sylweddol o wastraff y gellid ei osgoi a gweithredu gwelliannau ymarferol, mesuradwy ar draws eu gweithrediadau.

Defnyddio gweithfeydd prawf i leihau risg arloesi

Mae defnyddio'r cyfleusterau prosesu ar raddfa beilot yng nghanolfannau bwyd Rhaglen HELIX yn caniatáu i fusnesau bwyd o Gymru efelychu gweithgynhyrchu ar raddfa lawn mewn amgylchedd rheoledig. Mae hyn yn eu galluogi i ddilysu fformwleiddiadau, optimeiddio gweithrediadau uned, ac asesu perfformiad prosesau gyda llai o risg cyn ymrwymo i fuddsoddiad ar lefel fasnachol.

Cydweithio â rhanddeiliaid allweddol

Mae Rhaglen HELIX yn gweithio ochr yn ochr â rhanddeiliaid allweddol ar draws Cymru, y DU a gweddill y byd ar brosiectau a phwyllgorau sy'n dod â budd i'r sector. Mae Rhaglen HELIX yn ymgysylltu'n rheolaidd â rhanddeiliaid megis yr Asiantaeth Safonau Bwyd, Hybu Cig Cymru, Category Insight, Cywain, AMRC Cymru, yr IGD, Awdurdodau Lleol, BRCGS a SALSA.

Yn ogystal, mae Rhaglen HELIX yn arwain y gwaith o gydlyn Grŵp Cyfnewid Gwybodaeth Bwyd-Amaeth a Diod Cymru, gan ddod ag academyddion o brifysgolion ledled Cymru at ei gilydd i hwyluso rhannu gwybodaeth am weithgarwch ymchwil, addysgu ac arloesi ar draws y gadwyn gyflenwi amaethyddol-bwyd. Yn ystod y flwyddyn ddiwethaf, roedd Rhaglen HELIX yn rhan o'r grŵp llywio a drefnodd Arddangosfa Arloesi Technoleg Bwyd-Amaeth gyntaf Cymru. Mae gan Raglen HELIX gynrychiolwyr hefyd ar Fwrdd Diwydiant Bwyd a Diod Cymru, Pwyllgor Cyngori ar Fwyd Cymru yr Asiantaeth Safonau Bwyd, Pwyllgor Cangen Cymru Sefydliad Gwyddor a Thechnoleg Bwyd, Cyngor Cysylltiol Cymdeithas Ryngwladol Diogelu Bwyd, a Grŵp Dylunio Offer Hylendid Ewropeaidd.

Rhwydwaith Arweinwyr Technegol a Chanolfannau Technegol

Mae Rhwydwaith Arweinwyr Technegol yn dod â rheolwyr technegol uwch ynghyd bob chwarter i annog trafodaethau agored am yr heriau sy'n wynebu arweinwyr technegol. Mae canolfannau technegol rhanbarthol hefyd wedi creu fforwm ar gyfer trafodaeth, dysgu a chydweithio busnes ar y cyd. Wedi'u cynnal ar safleoedd gweithgynhyrchu, mae'r canolfannau hyn yn galluogi cwmnïau i ymweld â chyfleusterau ei gilydd a chyfnewid arferion gorau ar bynciau fel datblygiad staff, galw cynnyrch yn ôl a gweithio traws-swyddogaethol, gan feithrin cydweithrediad ar draws y sector.

Rhwydwaith Arweinwyr Busnes

Mae Rhwydwaith yr Arweinwyr Busnes yn dod ag uwch arweinwyr ynghyd i rannu syniadau, cyfnewid arbenigedd a chryfhau cydweithrediad ar draws y sector bwyd a diod yng Nghymru. Mae'r rhwydwaith yn cysylltu Prif Weithredwyr a rheolwyr gyfarwyddwyr o rai o fusnesau blaenllaw'r wlad. Mae siaradwyr gwadd dros y 12 mis diwethaf wedi cynnwys rheolwr caffael Cymreig o fanwerthwr mawr, a gynigiodd arweiniad ymarferol i gyflenwyr oedd yn ceisio cael eu rhestru mewn archfarchnadoedd. Trafododd arbenigwr seiberdrosedd gyda'r grŵp hefyd, gan amlygu'r risgiau sylweddol sy'n wynebu gweithgynhyrchwyr a nodi'r cymorth sydd ar gael i helpu i ddiogelu eu gweithrediadau. Mae sesiynau diweddar hefyd wedi canolbwyntio ar sgiliau a hyfforddiant, grantiau busnes, cyllid, a chynaliadwyedd.

Cynhadledd Dechnegol Rhaglen HELIX

Yn ddigwyddiad mawr yng nghalendr diogelwch bwyd Cymru, mae Cynhadledd Dechnegol Rhaglen HELIX yn dod â'r diwydiant at ei gilydd i archwilio materion sy'n dod i'r amlwg, arfer gorau a newidiadau rheoleiddiol. Mynychodd mwy na 160 o gynrychiolwyr o'r sector y gynhadledd ddiweddaraf i glywed siaradwyr arbenigol o gyrff rheoleiddio, manwerthwyr mawr a'r byd academiaidd, a rannodd eu safbwyntiau ar yr heriau presennol sy'n wynebu'r diwydiant.

Ymgysylltu cymunedol

Mae Rhaglen HELIX yn cefnogi mentrau sy'n canolbwyntio ar y gymuned ac sy'n fuddiol i bobl leol a chenedlaethau'r dyfodol. Mae gweithgareddau wedi cynnwys cynnal diwrnodau pobi ar gyfer canolfannau cymunedol, cefnogi Clybiau Ffermwyr Ifanc i'w helpu i baratoi ar gyfer beirniadu cig yn Sioe Frenhinol Cymru, helpu banciau bwyd lleol a hyrwyddo gwasanaethau Rhaglen HELIX i grwpiau dielw fel mentrau cymdeithasol a marchnadoedd ffermwyr.

Meithrin y genhedlaeth nesaf o weithwyr proffesiynol y diwydiant bwyd

Mae Rhaglen HELIX yn annog pobl ifanc i ystyried gyrfaedd yn y diwydiant bwyd a diod drwy ymgysylltu â ysgolion uwchradd a cholegau ledled Cymru, gan gynnwys cefnogi Her Ysgolion Gyrfaedd Blasus. Drwy Raglen HELIX, mae cyfres o leoliadau yn y diwydiant bwyd i fyfyrwyr diweddar mewn gwyddor a thechnoleg bwyd ac i ôl-raddedigion wedi cynnig profiad ymarferol o fewn cwmnïau ar draws sector gweithgynhyrchu bwyd a diod Cymru. Yn ystod eu lleoliad, mae myfyrwyr wedi cyfrannu at gyflawni prosiect pwrpasol yn llwyddiannus o fewn y cwmni partner, gyda chefnogaeth mentora gan dechnolegwyr canolfannau bwyd. Mae prosiectau wedi cynnwys adolygu a gweithredu cynlluniau gweithredu gwella yn dilyn archwiliadau SALSA, a gwerthuso ryseitiau a chostau cynnyrch er mwyn gwella effeithlonrwydd. Yn ogystal, dros y flwyddyn ddiwethaf mae un o'r canolfannau bwyd wedi cynnal lleoliad myfyriwr o fewn eu tîm technegol, gan ddarparu cymorth ymarferol i fusnesau bwyd a diod Cymru. Dyfarnodd y lleoliad fuddion clir i'r myfyriwr a'r busnesau a gymerodd ran, gan gynnwys cymorth a helpodd un busnes i sicrhau ardystiad trydydd parti.



Flavour Moments

Flavour
Moments

Mae Flavour Moments yn fusnes bwyd newydd o Ogledd Cymru sy'n angerddol am drawsnewid profiadau caws bob dydd yn rhywbeth gwirioneddol arbennig. Wedi'i sefydlu gan yr entrepreneur Philippa Galway, mae'r cwmni'n arbenigo mewn creu perlau caws gafr, wedi'u llenwi'n gain â chynhwysion blasus wedi'u paratoi gyda mêl, gellyg a ffigs.

Cefnogaeth gan Raglen HELIX

Dechreuodd y Ganolfan Dechnoleg Bwyd gefnogi Flavour Moments, drwy ganolbwyntio i ddechrau ar ddatblygu cynnyrch newydd i sicrhau'r blasau a'r gweadau cywir ar gyfer y perlau caws. Gweithiodd y tîm yn ddwys i ddatblygu ryseitiai a allai gyflawni'r profiad bwyta a ddymunir.

Unwaith y sefydlwyd y prif ryseitiai, darparodd y Ganolfan Dechnoleg Bwyd gymorth pellach gyda threialon peiriannau, adolygu cynlluniau HACCP a chofnodion cynhyrchu, gwybodaeth label megis rhestrau cynhwysion a data maethol, a phrofi oes silff i sicrhau diogelwch ac ansawdd y cynnyrch dros gyfnod o bedair wythnos. Cynhaliwyd ymweliad â'r ffatri hefyd i gynnig arweiniad ar y broses sefydlu a gweithdrefnau glanhau effeithiol.



Manteision y gefnogaeth

Gyda chyllid gan Raglen HELIX ac arweiniad arbenigol gan y Ganolfan Technoleg Bwyd, mae Flavour Moments nid yn unig wedi dechrau gwerthu drwy siopau fferm, deliis a dosbarthwyr dethol, ond mae hefyd wedi cyrraedd carreg filltir fawr drwy lansio ei berlau caws arloesol yn Selfridges. Mae'r cyflawniad arwyddocaol hwn yn dangos potensial y brand i gystadlu mewn marchnadoedd premiwm.

Gan adeiladu ar y lansiad cychwynnol, mae'r gefnogaeth gan y Ganolfan Technoleg Bwyd wedi rhoi i Philippa yr arbenigedd technegol sydd ei angen ar gyfer cynhyrchu bwyd diogel o ansawdd uchel, ac wedi gosod Flavour Moments ar gyfer twf sylweddol. Mae'r busnes bellach yn bwriadu llogi staff ychwanegol ac mae'r cymorth yn paratoi'r ffordd i sicrhau ardystiad SALSA, gan ddatgloi mynediad i farchnadoedd ehangach a chryfhau cynaliadwyedd hirdymor.

Philippa Galway, Creawdwr a Pherchennog, Flavour Moments:

"Roedd arbenigedd y Ganolfan Dechnoleg Bwyd yn amhrisiadwy wrth fy helpu i droi fy syniad yn gynnyrch diriaethol. Rhoddodd eu cefnogaeth gyda datblygu ryseitiai, profi technegol a chydymffurfiaeth y hyder i mi lansio Flavour Moments a dechrau gwerthu i gwsmeriaid. Rwy'n edrych ymlaen at weithio gyda nhw eto wrth i ni ddatblygu blasau newydd a pharhau i dyfu'r busnes."

Clam's Cakes



Wedi'i leoli yng Nglynebwy, mae Clam's Handmade Cakes yn cynhyrchu cacennau arobryn, sy'n cael eu cyflenwi i siopau coffi a chaffis ledled y DU. Wedi'i sefydlu'n wreiddiol ym 1996, cafodd y busnes teuluol ei enwi'n becws crefft gorau Cymru yng Ngwobrau'r Diwydiant Pobi 2018 a nhw yw enillwyr 18 Gwobr Great Taste. Mae Clam's yn pwysleisio ei ddulliau pobi traddodiadol ac mae eu holl gynnyrch yn cael eu pobi a'u haddurno â llaw.

Dros y blynnyddoedd, mae ZERO2FIVE wedi darparu amrywiaeth o gefnogaeth i Clam's, gan gynnwys cymorth i sicrhau a chynnal ardystiad SALSA a chymorth gyda datblygu cynnyrch newydd. Cysylltodd y cwmni â ZERO2FIVE pan oeddent yn edrych i fabwysiadu dull sy'n cael ei yrru gan ddata o olrhain llif cynhyrchu a monitro gwastraff.

Cefnogath gan Raglen HELIX

Ymwelodd arbenigwyr gwastraff ZERO2FIVE's â Clam's i gael dealltwriaeth o'u ffatri a'u llif cynhyrchu. O ganlyniad, datblygodd ZERO2FIVE offeryn cronfa ddata pwrpasol y gellid ei ddefnyddio gan weithredwyr cynhyrchu i gadw golwg ar gynhyrchion wrth iddynt gael eu cynhyrchu mewn amser real. Darparodd ZERO2FIVE hyfforddiant i dîm y Clam i sicrhau bod pawb yn gyfforddus yn defnyddio'r system newydd. Yn hanfodol, dyluniwyd yr offeryn i fod angen lefel sylfaenol o sgiliau digidol yn unig.

Manteision y gefnogaeth

Mae'r holl ddata sydd wedi'i gofnodi yn y gronfa ddata wedi galluogi Clam's i gael dealltwriaeth amser real o'u llif cynhyrchu a'u ffynonellau gwastraff. Mae gan y cwmni bellach fynediad hawdd at amrywiaeth o ddata megis nifer y pobiadau y dydd, unedau disgwylledig yn erbyn unedau gwirioneddol, unedau a gollwyd yn y pobiad, a'r cynnyrch cyfanswm. O ganlyniad, gall Clam fod yn rhagweithiol wrth ymateb i faterion, gan gynnwys a fydd allbwn y cynhyrchiad yn cyrraedd y swm sydd ei angen i gyflawni archebion, a pha gynhyrchion neu ffyrnau sy'n fwyaf tebygol o gynhyrchu gwastraff.

Oherwydd gweithrediad llwyddiannus yr offeryn ar gyfer monitro cam cychwynnol y cynhyrchu, mae Clam's yn bwriadu ei gyflwyno i'w camau cynhyrchu addurno a pheccynnu. Bydd hyn yn darparu cyfleoedd ychwanegol ar gyfer olrhain llif cynhyrchu a monitro gwastraff.

Lewis Phillips, Cyfarwyddwr Cynhyrchu, Clam's Cakes

"Mae'r gefnogaeth lleihau gwastraff gan ZERO2FIVE wedi bod yn ardderchog. Maent wedi ein cefnogi i ddatblygu a gweithredu model data cynhyrchu a gwastraff sydd nid yn unig yn caniatáu inni fonitro perfformiad cynhyrchu ond tynnu sylw at ffrydiau gwastraff. Bydd y data cynhyrchu yr ydym bellach yn gallu ei gynhyrchu yn amhrisiadwy yn ein cenhadaeth i wella effeithlonrwydd wrth yrru gwastraff yn ein busnes."



Gate Farm – Llaethdy Daisy Bank a Chaws Trefaldwyn



Mae Gate Farm, ger Trefaldwyn, yn fferm laeth organig trydedd genhedlaeth sy'n cael ei rhedeg gan deulu Lloyd. Mae'r fferm yn cynnwys Dairy Daisy Bank, sy'n cynhyrchu laeth organig an-homogeneiddiedig a milkshakes â blas, a Chaws Trefaldwyn, busnes cawsio crefftus sy'n defnyddio laeth organig y fferm.

Mae'r teulu'n dilyn egwyddorion ffermio adfywiol ac organig, gan ganolbwyntio ar iechyd y pridd, pori cylchdro a phorfeydd llysieuol sy'n gwella bioamrywiaeth ac yn cynhyrchu laeth o ansawdd uchel. Gan geisio cryfhau eu gweithrediadau laeth ychwanegu gwerth a chefnogi twf yn y dyfodol, dechreuodd Gate Farm weithio gyda Chanolfan Bwyd Cymru i gael mynediad at arbenigedd technegol arbenigol.

Cefnogaeth gan Raglen HELIX

Trwy Raglen HELIX, darparodd Canolfan Bwyd Cymru becyn cynhwysfawr o gymorth technegol, cydymffurfiaeth ac ardystio i Dairy Daisy Bank a Chaws Trefaldwyn. Roedd prif ffocws y gwaith yn canolbwyntio ar ardystiad SALSA, gyda Chanolfan Bwyd Cymru yn cwblhau dadansoddiad bwlch manwl ar gyfer y ddau fusnes, yn safoni dogfennaeth ac yn arwain ar weithrediad system rheoli diogelwch bwyd lawn. Elfen allweddol o'r gerfogaeth oedd lleoliad myfyriwr technegydd bwyd, a ddarparodd adnodd technegol ymroddedig ar y safle, a fu'n gweithio o dan fentora Canolfan Bwyd Cymru.

Manteision y gefnogaeth

Mae cefnogaeth Rhaglen HELIX wedi cryfhau'n sylweddol allu technegol Gate Farm ar draws Dairy Daisy Bank a Chaws Trefaldwyn. Fe wnaeth y cymorth hwn alluogi Caws Trefaldwyn i sicrhau cymeradwyaeth SALSA lawn, tra bod Llaethdy Daisy Bank yn gwneud cynnydd cyflym tuag at ardystio – gan osod y busnesau mewn sefyllfa i gael mynediad at farchnadoedd cyfanwerthu newydd, gan gynnwys cyfleoedd gyda phrynwyr mwy fel Castell Howell.

Darparodd lleoliad y myfyriwr technegydd bwyd gapasiti technegol gwerthfawr ar y safle yn ystod cyfnod o ddatblygiad system dwys. O dan fentora Canolfan Bwyd Cymru, helpodd y myfyriwr technegydd bwyd i gynnal cynnydd ar ddogfennaeth SALSA, gweithredu'r system rheoli diogelwch bwyd a thasgau technegol o ddydd i ddydd, gan ganiatáu i'r ddau fusnes symud ymlaen yn llawer cyflymach nag fyddai wedi bod yn bosibl fel arall. Gyda'i gilydd, mae'r mesurau cymorth hyn wedi creu sylfaen dechnegol gryfach a mwy gwydn i Gate Farm, gan hybu hyder, gallu a photensial twf hirdymor.

Glenn Lloyd, Cyd-berchennog, Gate Farm:

"Mae gweithio gyda Chanolfan Bwyd Cymru wedi bod yn amhrisiadwy i Daisy Bank Dairy a Chaws Trefaldwyn. Rhoddodd eu cymorth technegol a chydymffurfiaeth arweiniad clir ac ymarferol i ni, a'r hyder bod ein systemau'n bodloni'r safonau gofynnol. Roedd y gefnogaeth o amgylch SALSA yn arbennig o gryf, gan ein helpu i sefydlu systemau cadarn ar gyfer diogelwch bwyd a dogfennaeth, a sicrhau ein bod mewn sefyllfa dda ar gyfer twf yn y dyfodol."



SipKind

Mae SipKind yn frand newydd sy'n canolbwyntio ar lesiant, ac sy'n anelu at ailddiffinio sut mae pobl yn hydradu. Wedi'i adeiladu ar y gred y dylai diodydd bob dydd gefnogi iechyd personol a chynaliadwyedd amgylcheddol, mae SipKind wedi datblygu system sy'n disodli diodydd plastig un-tro, llawn siwgr, gydag amgenynnau naturiol y gellir eu hail-lenwi. Ei genhadaeth yw creu categori newydd o "hydradu naturiol" sy'n cyd-fynd yn ddi-dor â ffordd fodern o fyw mewn cartrefi, ysgolion, caffis a gweithleoedd.

Wrth galon arloesedd SipKind mae cryniad hylifol 100% naturiol wedi'i wneud o ffrwythau, perlysiau, a rin planhigion, wedi'i gyflwyno mewn bagiau bychan un dogn cyfleus. Mae'r bagiau bach hyn yn trawsnewid dŵr yn ddiod flasus heb siwgr, melysyddion, na chynhwysion artiffisial ychwanegol. Mae'r cysyniad yn ymestyn i ystod o ddiodydd parod, gan ehangu hygyrchedd tra'n cynnal ffocws y brand ar dryloywder, maeth, a chynaliadwyedd. Mae blaenoriaethau technegol allweddol yn cynnwys perffeithio cydbwysedd blas, sicrhau sefydlogrwydd a bywyd silff y cynnyrch, a datblygu pecynnu eco-ymwybodol sy'n cyd-fynd â systemau aildefnyddiadwy.

Cefnogaeth gan Raglen HELIX

Trwy gefnogaeth gan ArloesiAber a Rhaglen HELIX, mae SipKind wedi datblygu cynllun datblygu cynnyrch clir a strwythuredig ac wedi nodi'r camau allweddol nesaf sydd eu hangen i symud ymlaen tuag at weithgareddau graddio. Mae hyn wedi cynnwys canllawiau ar brofi a dilysu ryseitiai, cynllunio mewnwelediad defnyddwyr, a dichonoldeb pecynnu. Cefnogodd Rhaglen HELIX y busnes hefyd i gryfhau ei ddeunyddiau marchnata, mireinio strategaethau gwerthu a dosbarthu, a datblygu dull gweithredu eglur o ran eiddo deallusol i ddiogelu ei arloesedd.

Manteision y gefnogaeth

Mae'r gefnogaeth wedi galluogi SipKind i symud o'r cysyniad i lwybr arloesi mwy strwythuredig ac wedi'i seilio ar dystiolaeth. Gyda phrosesau dilysu cliriach ar waith, mae'r cwmni mewn sefyllfa well i sicrhau bod eu cynnyrch yn cyd-fynd ag anghenion y farchnad, yn cwrdd â disgwyliadau defnyddwyr, ac yn dangos

hygrededd maethol. Yn ogystal, mae mewnbwn strategol ar frandio a chynllunio parodrwydd ar gyfer y farchnad wedi cryfhau gallu SipKind i ehangu'n gynaliadwy, gan gynnal ei werthoedd craidd o iechyd a'i effaith amgylcheddol.



Elizabeth McCoy,
Sylfaenydd, SipKind:

"Mae'r gefnogaeth a dderbyniwyd yn ystod fy ymgysylltiad ag ArloesiAber a Rhaglen HELIX wedi bod yn allweddol wrth ein helpu i droi ein gweledigaeth yn gynnig cynnyrch ymarferol a masnachol. Mae eu harweiniad wedi cryfhau ein strategaeth ddatblygu, dilysu, a mynd i'r farchnad, gan roi hyder i ni wrth i ni ddechrau'r broses o ddod â SipKind i'r farchnad."

