



# Astudiaeth ddichonoldeb: mapio cynnyrch lleol a byrhau cadwyni cyflenwi

## Adroddiad i Bartneriaeth Bwyd Abertawe

Dyddiad: Mawrth 2023

Awdur: Dr David Clubb, mewn partneriaeth â:

Joseph Kidd, Katie Powis, Dr Ben Reynolds a Nick Weir

URBAN  
FOUNDRY



OPEN FOOD  
NETWORK UK

Fersiwn	Dyddiad	Adolygydd/wyr	Sylwadau
Templed a strwythur	05/06/22		
Drafft cynnar	14/09/22	Jack Joseph	Cafwyd sylwadau/awgrymiadau lluosog, y rhan fwyaf ohonynt wedi'u hymgorffori ar gyfer y drafft nesaf.
Ail ddrafft	06/10/22	Jack Joseph	Cafwyd sylwadau ac awgrymiadau lluosog, y rhan fwyaf ohonynt wedi'u hymgorffori ar gyfer y drafft nesaf
Trydydd drafft	7/11/22	Jack Joseph	Cafwyd sylwadau ac awgrymiadau lluosog, y rhan fwyaf ohonynt wedi'u hymgorffori ar gyfer y drafft nesaf
Drafft terfynol	10/02/23	Jack Joseph	

### Noder

Nid yw cynnwys yr adroddiad hwn o reidrwydd yn adlewyrchu barn Partneriaeth Bwyd Abertawe, na chyllidwyr y prosiect. Nid yw Afallen nac unrhyw berson neu gwmni sy'n gweithredu ar ei ran yn gyfrifol am y defnydd y gellir ei wneud o'r wybodaeth a gynhwysir yn yr adroddiad hwn.

Mae Afallen yn cydnabod y cyllid a'r gefnogaeth ar gyfer y prosiect hwn a ddarparwyd gan:

- Cronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig (EAFRD)
- Tîm Datblygu Economaidd a Chyllido Cyngor Abertawe
- Cronfa Adfer Economaidd Cyngor Abertawe
- Partneriaeth Bwyd Abertawe (PBA)
- Llywodraeth Cymru (LIC)

Derbyniodd y prosiect hwn gyllid trwy Gymunedau Gwledig Llywodraeth Cymru - Rhaglen Datblygu Gwledig 2014-2020, a ariennir gan Gronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig a Llywodraeth Cymru, ac a gefnogir gan Bartneriaeth Datblygu Gwledig Abertawe yng Nghyngor Abertawe. Dyfarnwyd cyllid o Gronfa Adfer Economaidd Cyngor Abertawe i ddal y wardiau trefol.



## Tabl cynnwys

<b>Crynodebau gweithredol ac argymhellion</b>	6
Materion sy'n gyffredin i gymunedau gwledig a threfol	6
Argymhellion cyffredinol	7
Crynodeb gweithredol gwledig	8
Crynodeb gweithredol trefol	9
Pwyntiau i'w nodi ynghylch ymatebwyr trefol a gwledig	9
<b>Cyflwyniad a chyd-destun</b>	12
Y cyd-destun cenedlaethol	14
Argyfwng costau byw	15
Manteision cynhyrchu bwyd yn lleol	15
Ymatebion gan gynhyrchwyr, gwerthwyr a deiliaid tai	16
Ymgysylltu wyneb yn wyneb	17
<b>Cadwyni cyflenwi lleol a rhanbarthol</b>	20
Defnyddwyr lleol	22
Deall cadwyni cyflenwi lleol	23
Sicrhau cadwyni cyflenwi lleol	24
Cadwyni cyflenwi rhanbarthol	27
Diwydiant morol a bwyd môr Abertawe	29
Cysylltu rhwydweithiau bwyd	30
<b>Abertawe fel cyrchfan bwyd</b>	31
Capasiti presennol	33
<b>Llwybrau eraill i'r farchnad</b>	35
Cynlluniau bocsys llyisiau	35
Peiriannau gwerthu	36
Marchnadoedd Ffermwyr	37
Neuaddau bwyd	37
Hybiau bwyd	40
Cwmnïau Cydweithredol Ffermwyr	40
<b>Adborth ac astudiaethau achos ffermio lleol a'r gadwyn gyflenwi</b>	43
Ymatebion arolwg cynhyrchwyr cynradd	44
Cynhyrchwyr wyau	44
Ymatebion ffermydd da byw	44
Ymatebion ffermydd cymysg (tir âr a da byw)	44
Tyfwyr ffrwythau neu lysiau eraill	44
Crynodeb o ymatebion	45
Astudiaeth achos 1 - Fferm Llannant (trefol)	47
Astudiaeth achos 2 - Yr angen am ladd-dai lleol	49
Astudiaeth achos 3 - Square Peg, caffi annibynnol (trefol)	50

Astudiaeth achos 4 - Hoogah, tŷ bwyta annibynnol (trefol)	50
Astudiaeth achos 5 – Cig Oen Morfa Halen Gŵyr; Twristiaeth Amaeth a gwerthiant uniongyrchol (gwledig)	52
Astudiaeth achos 6 - Tŷ Siriol; fferm fechan yn cyflenwi cig yn uniongyrchol (gwledig)	52
Astudiaeth achos 7 - Shepherds; fferm i siop (gwledig a threfol)	54
<b>Diolchiadau</b>	<b>58</b>
<b>Atodiad 1</b>	
<b>Dadansoddiad o'r holiaduron</b>	<b>59</b>
<b><i>Ymatebwyr gwledig</i></b>	<b>59</b>
Deiliaid tai	59
Cynhyrchwyr	63
Gwerthwyr	67
<b><i>Ymatebwyr trefol</i></b>	<b>67</b>
Deiliaid tai	68
Cynhyrchwyr	73
Gwerthwyr	74
<b>Atodiad 2</b>	
<b>Prosiectau a Sefydliadau Bwyd</b>	<b>75</b>



# Rhestr o fyrfoddau

Byrfodd	Enw	Cyfeiriadau
UiD	Uniongyrchol i'r Defnyddiwr	<a href="#">Llenyddiaeth</a>
EAFRD	Cronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig	<a href="#">Gwefan</a>
RhBA	Y Rhwydwaith Bwyd Agored	<a href="#">Gwefan</a> a <a href="#">Facebook</a>
RhDG	Rhaglen Datblygu Gwledig	<a href="#">Gwefan</a>
GGLIPBA	Grŵp Gweithredu Lleol Pysgodfeydd Bae Abertawe	<a href="#">Gwefan</a>
PBA	Partneriaeth Bwyd Abertawe	<a href="#">Gwefan</a> ac <a href="#">Instagram</a>
RhDGA	Partneriaeth Datblygu Gwledig Abertawe	<a href="#">Tudalen Facebook</a>
LIC	Llywodraeth Cymru	<a href="#">Gwefan</a>
RhGC	Rhwydwaith Gwledig Cymru	<a href="#">Gwefan</a>

## Prif negeseuon

- Mae gan ardal Cyngor Abertawe gymunedau cynhyrchu bwyd lleol ffyniannus er mai cyflenwadau bwyd confensiynol yw'r mwyafrif helaeth o'r bwyd a ddefnyddir yn y sir. Mae gan bobl a chymunedau Abertawe y potensial i gynyddu cynhyrchiant a defnydd bwyd lleol, a allai yn ei dro arwain at ystod o fanteision ehangach i luosyddion economaidd lleol, canlyniadau iechyd ac amgylcheddol.
- Disgrifiodd cyfanwerthwyr a dosbarthwyr bwyd rhanbarthol eu hawydd brwd i ddatblygu mwy o gyflenwyr bwyd lleol, cyn belled â'u bod yn gallu llenwi'r 'niche' angenrheidiol ar gyfer pob cyflenwr
- Mae adborth o gyfweiliadau ac arolygon yn dangos cefnogaeth gref i fwyd lleol, ac amrywiaeth eang o syniadau ar sut i gynyddu cyflenwad a defnydd lleol
- Mae cynulleidfaoedd trefol a gwledig yn wahanol mewn nifer o ffyrdd, ac mae'r data yn dangos gwerth ystyried dulliau gwahanol gyda'r ddau grŵp. Fodd bynnag, mynegwyd yr awydd am fwy o werthwyr bwyd a gynhyrchir yn lleol yn gyson gan ymatebwyr o ardaloedd gwledig a threfol fel ei gilydd
- Mae'r Mwmbwls yn enghraifft o ardal sy'n gallu brolio rhywfaint o lwyddiant mewn darpariaeth bwyd lleol, gyda chyfleusterau fel cigydd, pobydd, gwerthwr pysgod, siop lysiau a siopau delicatessen. Gallai hyn gynnig rhai awgrymiadau i ardaloedd eraill o fewn y sir eu hystyried, a gallai'r ardal hefyd fod yn angor ar gyfer cysylltiadau bwyd pellach ar draws y ddinas a'r sir.

## Crynodebau gweithredol ac argymhellion

Mae tystiolaeth bod Dinas a Sir Abertawe yn sefydlu ei hun fel cyrchfan bwyd. Mae'r dirwedd a'r seilwaith cynyddol yn cynnig ystod amrywiol o gynnyrch lleol i boblogaeth Abertawe ac i ymwelwyr.

Mae Abertawe wledig yn adnabyddus am ei gwreiddiau amaethyddol cryf. Cafwyd rhai mentrau newydd yn y gymuned ffermio wledig ar gyrion Abertawe a Phenrhyn Gŵyr.

Mae'r pandemig wedi tynnu sylw at bwysigrwydd siopa am fwyd lleol, ac mae nifer o yrwyr eraill sy'n dangos y gallai fod mwy o alw am gynnyrch o darddiad lleol.

## Materion sy'n gyffredin i gymunedau gwledig a threfol

Mae'r cyd-destun cyffredinol ar gyfer cynhyrchu a defnyddio bwyd yn lleol yn gadarnhaol

ac yn gwella, gydag ymwybyddiaeth gynyddol o fanteision cadwyni cyflenwi byr a chyfranogiad lleol. Mae llawer o sefydliadau a phrosiectau ledled y DU a Chymru yn bodoli sy'n cyd-fynd ag amcanion y PBA i gryfhau cadwyni cyflenwi bwyd lleol.

O safbwynt marchnadoedd cyflenwol, mae ardaloedd trefol a gwledig Abertawe yn gymheiriaid rhagorol, gyda chynhyrchiant cynradd o ardaloedd gwledig mewn egwyddor yn gallu cael ei brynu gan ddefnyddwyr a chynhyrchwyr bwyd a diod mewn ardaloedd trefol, gan gadw cyfran fawr o'r gwerth o fewn ffiniau Cyngor Abertawe.

Dywedodd cyfran sylweddol o'r ymatebwyr i'r arolwg (mwy nag un rhan o bump o'r ardaloedd gwledig a mwy na thraean o'r ardaloedd trefol) eu bod yn dewis lleoedd i fwyta yn seiliedig ar y defnydd o gynnyrch lleol neu argaeledd cynnyrch lleol. Mae hyn yn awgrymu nod masnachol i gaffis, bwytai a gwestai, a gallai fod yn arf defnyddiol i gefnogi mwy o ddefnydd o gynnyrch lleol, gan helpu i gadw gwerth yn Abertawe.

### **Argymhellion cyffredinol**

- Nododd cynulleidfaoedd trefol a gwledig eu dymuniad am fwy o farchnadoedd ffermwyr neu siopau bwyd lleol, er bod y dewis yn wahanol yn y ddau grŵp. Mae hyn yn awgrymu y dylid cyfeirio un flaenoriaeth cymorth busnes lleol tuag at fentrau manwerthu newydd, neu gefnogi twf y rhai presennol
- Integreiddio prosiectau cyrchfan bwyd o fewn materion ehangach cyflenwad bwyd lleol a thwristiaeth
- Mae amserlenni prosiectau bwyd y dyfodol yn cael eu hadeiladu o amgylch digwyddiadau mawr presennol er mwyn cynyddu cyfranogiad posibl cymunedau (yn enwedig y rhai gwledig)
- Ystyried busnesau'r dyfodol yn rhanbarthol yn hytrach nag yn lleol er mwyn lleihau'r problemau trawsffiniol sy'n gysylltiedig â chronfeydd ariannu ardal
- Defnyddio arfer da ac offer digidol newydd i wella prosesau gwneud penderfyniadau a hyrwyddo marchnadoedd ffermwyr
- Nodi, a chymryd rhan mewn, 'diwrnodau' dathlu arbenigol (fel Diwrnod Cenedlaethol Bara Lawr) i dynnu sylw at gynnyrch lleol
- Ymchwilio i weld a ellid defnyddio Cronfa Arloesi Bwyd Môr y DU i gefnogi gweithgareddau cyflenwi neu brosesu morol lleol. Gallai adeiladu'r ymchwil a'r achos tystiolaeth i bysgod cregyn chwarae rhan mewn lliniaru llifogydd arfordirol, neu gynhyrchu protein carbon isel, a rhoi cyfle unigryw i ddiwydiant lleol arbenigol.
- Byddai dull strategol o gipio gwerth yn ymgorffori mwy o gadwyni gwerth lleol, megis annog datblygu mwy o gapasiti prosesu bwyd, gan gynnwys lladd-dai
- Gallai datblygu mudiad i ddarparu 'o'r fferm i'r fforc' neu glybiau swper lleol fod yn fuddiol o ran sicrhau mwy o werth a chefnogi cynhyrchwyr lleol.
- Mae gan ddeiliaid tai eu hunain bŵer sylweddol yn y modd y mae'r gadwyn fwyd yn ymateb; er enghraifft, gall dod yn ymwybodol o ba fwytai sy'n cynnig bwydlenni tymhorol fod yn sbardun i sefydliadau sy'n cynnig mwy o gynnyrch lleol, gan gefnogi rhith-gylch o lwyddiant i'r bwytai neu'r caffis hynny sy'n pwysleisio eu tarddiad lleol. Mae hyn yn awgrymu y dylai codi ymwybyddiaeth o fanteision bwyd lleol fod yn rhan o weithgarwch bwyd lleol
- Dylid annog arloesi lleol a'i ailadrodd lle bo'n briodol. Er enghraifft mae grwpiau WhatsApp lleol wedi dangos llwyddiant o ran creu cysylltiadau rhwng cogyddion lleol a pherchnogion busnes, gyda'r diweddaraf o ran argaeledd bwyd yn cael ei anfon at fusnesau, a chaniatáu ffordd syml a chyflym i archebu. Gall gweithdai fod yn ffordd effeithiol o hyrwyddo arfer da wrth ddefnyddio offer modern i leihau

rhwystrau cadwyni cyflenwi a gwella llif gwybodaeth

- Mae mynediad i dir yn fater sy'n codi'n rheolaidd; gallai cyfeiriadur pwrpasol yn amlygu'r cyfle lleol i rentu tir fod yn ddefnyddiol
- Mae Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned yn bwynt penodol o ddiddordeb academiaidd a chymdeithas sifil, ac er eu bod yn elfen gymharol fach o'r defnydd cyffredinol o fwyd, dylent fod yn rhan o weithgarwch cymorth rhwydwaith bwyd parhaus o ystyried lefel y gweithgarwch lleol a manteision cymdeithasol ehangach eu gweithgareddau.

## Crynodeb gweithredol gwledig

Mae mwyafrif y data sydd gennym ar gyfer cynhyrchu bwyd gwledig yn y sir yn digwydd yng Ngŵyr. Nodweddir rhannau gwledig y sir gan amaethyddiaeth a thwristiaeth, agweddau sy'n aml yn ategu ei gilydd yn fawr o ran datblygu busnes ac arallgyfeirio. Er enghraifft, mae llawer o fusnesau Gŵyr wedi manteisio ar hyn drwy gynnig cynhyrchion neu wasanaethau busnes fferm i bobl ar eu gwyliau.

Mae astudiaeth academiaidd ddiweddar yn tynnu sylw at y tensiynau posibl rhwng twristiaeth bwyd a chyflenwad bwyd lleol (1). Mae'r adroddiad yn amlygu'r angen i integreiddio cadwyni cyflenwi bwyd lleol o fewn mudiad ehangach i greu twristiaeth bwyd cynaliadwy drwy gysylltu â sectorau economaidd eraill. Mae ardaloedd gwledig Abertawe mewn sefyllfa dda i feithrin y cysylltiadau hyn, gan fod amaethyddiaeth wedi'i gwreiddio o fewn rhwydweithiau busnes a chymdeithasol yr ardal. Bydd cydweithredu rhwng amaethyddiaeth, bwyd a thwristiaeth yn allweddol i wireddu buddion mwyaf posibl twristiaeth sy'n gysylltiedig â bwyd.

Mae poblogaeth wledig ardal Dinas a Sir Abertawe yn gymharol isel (12% o'r boblogaeth gyfan), ac roedd hyn yn golygu heriau penodol o ran cael adborth gwledig manwl.

Mae'r wybodaeth a gafwyd gan y rhai a gymerodd ran yn yr arolwg gwledig wedi darparu data cyfoethog ar ddewisiadau presennol deiliaid tai a busnesau o ran cynhyrchu a chyflenwi bwyd yn lleol, yn ogystal ag awgrymiadau o bethau a allai helpu i gynyddu'r ddau. Yn [Atodiad 1](#) ceir y data crai gyda'r holl ymatebion. Dyma'r canlyniadau allweddol.

1. Y cyfleuster bwyd yr oedd ei eisiau fwyaf oedd siop fwyd fferm leol neu farchnad ffermwyr (25% o'r ymatebwyr). Y dewisiadau mwyaf poblogaidd nesaf oedd marchnad gig neu gigydd lleol, mwy o Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned neu opsiynau tyfu lleol, a mwy o wyliau neu ddigwyddiadau bwyd (8% i bob detholiad)
2. Y dull y gofynnwyd amdano fwyaf o gael gafael ar fwyd lleol oedd drwy siop cynnyrch lleol neu archfarchnad (39% o'r ymatebwyr), ac yna marchnad cynnyrch lleol (30%) ac Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned (21%).
3. Nid yw'r rhan fwyaf o ymatebwyr (75%) yn ystyried tarddiad lleol wrth benderfynu ar eu dewis o fwyty. Fodd bynnag, mae ychydig dros un rhan o bump (21%) o'r ymatebwyr yn ystyried hyn, sy'n awgrymu bod mantais gystadleuol fach i hysbysebu neu farchnata'r agweddau hyn ar gyfer caffis neu fwytai.
4. Mae mwyafrif helaeth yr ymatebwyr (97%) yn siopa am fwyd lleol, yn amrywio o'r 'anaml' (12%) i 'fel arfer' (10%). Mae'r garfan fwyaf yn siopa am fwyd lleol yn aml (42%)
5. Nododd y garfan fwyaf o ymatebwyr (42%) mai cefnogi'r economi leol oedd y prif reswm dros siopa'n lleol. Fodd bynnag, roedd cynaliadwyedd (30%), a 'tharddiad

- neu ansawdd' bwyd lleol (22%) hefyd yn ffactorau cryf
6. Roedd gan yr ymatebwyr farn gymysg am ystyr 'lleol' mewn cysylltiad â bwyd, gyda 31% yn disgrifio 'lleol' fel Sir Abertawe, 30% yn dewis de Cymru, 25% yn nodi lleol fel eu cymdogaeth eu hunain ac 13% yn ystyried Cymru fel lleol.
  7. Y gwariant wythnosol cyfartalog ar fwyd lleol oedd £11-30; fodd bynnag, dywedodd 43% o'r ymatebwyr eu bod yn gwario mwy na £30 yr wythnos, gan ddangos bod marchnad dda ar gyfer cynhyrchion 'premiwm' a gynhyrchir yn lleol
  8. Yr hoff siop neu frand bwyd lleol yr adroddwyd amdano oedd Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned Cae Tân (14% o'r ymatebwyr), gyda 11% o'r ymatebwyr yn dewis siop fferm Murton
  9. Y rhwystr pennaf i ddod o hyd i fwyd lleol oedd yr anhawster i gael popeth mewn un lle (40% o'r ymatebwyr). Roedd ffactorau eraill yn cynnwys oriau agor anghyfleus (11%), diffyg hygyrchedd (19%) a methu â phrynu'n uniongyrchol gan y cynhyrchedd (13%)
  10. Cyfeiriodd y cynhyrchwyr at nifer o bethau a allai fod o gymorth iddynt, a'r mwyaf poblogaidd oedd cymell neu fynnu bod defnyddwyr bwyd mawr yn hwyluso cynhyrchwyr lleol. Ystyriwyd bod offer cymunedol (fel cludiant a rennir, hybiau bwyd, rhandiroedd busnes masnachol ac ati) yn ddymunol iawn, yn ogystal â chymorth ariannol ar gyfer offer.

## Crynodeb gweithredol trefol

Gyda llawer o'r prif gynhyrchu bwyd yn Ninas a Sir Abertawe yn digwydd mewn ardaloedd gwledig, serch hynny mae'r ardaloedd trefol yn cynnal gweithgarwch sylweddol mewn prosesu eilaidd, gweithgynhyrchu diodydd, a hefyd mewn cynhyrchu cynradd ar raddfa fach, gan gynnwys drwy Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned. Mae ardaloedd trefol yn gartref i 88% o boblogaeth y sir, ac felly'n cynrychioli marchnad defnyddwyr hynod bwysig i gynhyrchwyr a gweithgynhyrchwyr bwyd.

Mae Marchnad Abertawe yn 'angor' pwysig ar gyfer cadwyni cyflenwi bwyd trefol lleol. Bydd Cyngor Abertawe yn archwilio'r syniad o redeg gwasanaeth ar-lein i gynhyrchu mwy o werthiannau o Farchnad Abertawe ac i roi ffordd haws i ddefnyddwyr siopa am gynnyrch lleol.

Cynhyrchodd yr holiaduron y prif negeseuon canlynol:

1. Roedd un o bob chwech o ymatebwyr yn prynu mwy na 50% o'u bwyd gan gynhyrchwyr lleol
2. Roedd y pedwar awgrym gorau ar gyfer cynyddu faint o gynnyrch a brynir yn lleol yn cynnwys:
  - a. Mwy o siopau cynnyrch lleol (30% o ymatebwyr)
  - b. Cyfle i brynu'n uniongyrchol gan ffermwyr (15% o'r ymatebwyr)
  - c. Cyfleuster archebu ar-lein ar gyfer cynnyrch lleol (15% o ymatebwyr)
  - d. Mwy o ddigwyddiadau a marchnadoedd cynnyrch lleol (14% o ymatebwyr)
3. Y cyfleuster bwyd yr oedd ei eisiau fwyaf oedd siop fwyd fferm lleol neu farchnad ffermwyr (37% o'r ymatebwyr). Y dewisiadau mwyaf poblogaidd nesaf oedd siopau lleol yn gwerthu cynnyrch lleol (12%), a gwyliau bwyd (9%).
4. Roedd y dewisiadau presennol o ran cael gafael ar fwyd lleol yn cynnwys marchnadoedd cynnyrch lleol, siopau neu archfarchnadoedd (46%); Marchnad Abertawe (16%); ac archebu ar-lein ar gyfer eu danfon i'r cartref (13%)
5. Dywedodd 36% o ymatebwyr fod argaeledd cynnyrch lleol yn ffactor wrth ddewis bwytai. Roedd y gyfran hon yn uwch na'r garfan wledig, sy'n awgrymu bod



rhesymau masnachol cryf i gaffis a bwytaï amlygu eu cefnogaeth i fwyd o darddiad lleol.

6. Yn yr un modd ag ymatebwyr gwledig, nododd y garfan fwyaf o ymatebwyr trefol (42%) mai cefnogi'r economi lleol oedd y prif reswm dros siopa'n lleol, gyda chynaliadwyedd (34%) a 'tharddiad neu ansawdd' bwyd lleol (21%) hefyd yn ffactorau cryf
7. Y gwariant wythnosol cyfartalog a adroddwyd amlaf ar fwyd lleol oedd £0-10. Amcangyfrifodd 42% o ymatebwyr fod eu gwariant wythnosol cyfartalog ar fwyd lleol yn fwy na £30
8. Y pedair siop neu bedwar brand bwyd lleol gorau oedd:
  - a. Marchnad Abertawe (14% o ymatebwyr)
  - b. Siop Fferm Dunvant (11% o ymatebwyr)
  - c. FarmCo (8% o ymatebwyr)
  - d. Ffrwythau a Llysiau Shepherds (8% o ymatebwyr)
9. Pan ofynnwyd iddynt am rwystrau i ddod o hyd i fwyd lleol, cyfeiriodd y garfan fwyaf (36%) at yr anhawster o allu cael popeth mewn un lle.
10. Disgrifiodd gwerthwyr bwyd nifer o opsiynau a ffeirir ar gyfer cefnogi eu busnesau, gan gynnwys:
  - a. Gwell marchnata a hyrwyddo
  - b. Cytundebau gydag ysgolion, ysbytaï ac ati
  - c. Cael cogyddion Abertawe i ddarparu arddangosiadau coginio a blasu bwyd mewn digwyddiadau lleol a Chymru gyfan

## Pwyntiau i'w nodi ynghylch ymatebwyr trefol a gwledig

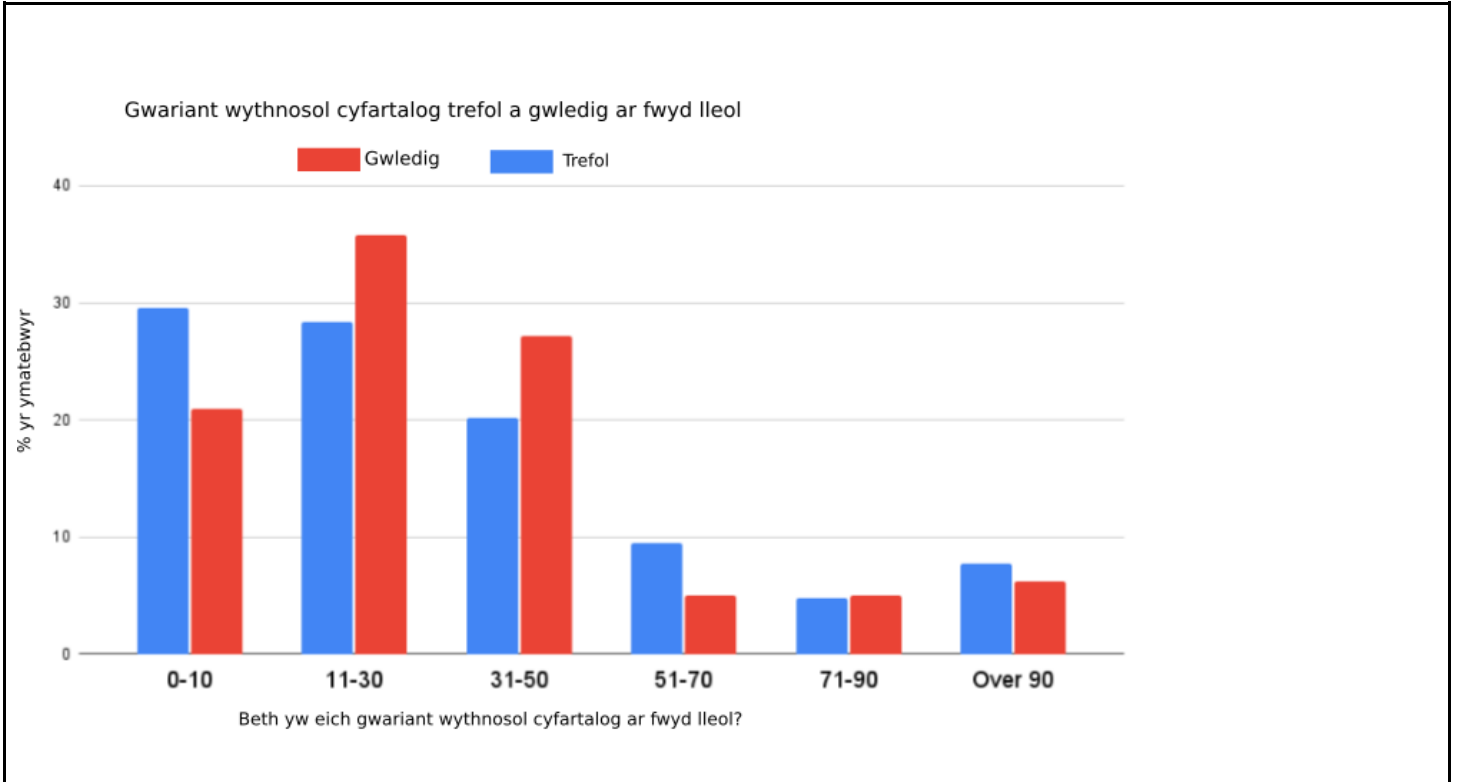
Mae nifer o bwyntiau diddorol o debygrwydd neu wrthgyferbyniad rhwng yr ymatebwyr trefol a gwledig.

Mater	Nodyn
Pa gyfleuster bwyd yr hoffech ei weld nad yw'n cael ei ddarparu ar hyn o bryd?	Er bod siop fferm neu farchnad ffermwyr ar frig y rhestr gan ymatebwyr trefol a gwledig, dyma oedd dewis 25% o ymatebwyr gwledig a 37% o ymatebwyr trefol.
Sut fyddai orau gennych chi gael mynediad at fwyd lleol?	Cafodd y dewisiadau uchod eu gwrthdroi bron pan ofynnwyd y cwestiwn ynghylch y ffordd oedd orau ganddynt i gael mynediad at fwyd lleol, gyda siop cynnyrch lleol neu archfarchnad yn cael ei dewis gan 39% o ymatebwyr gwledig, ond dim ond 26% o ymatebwyr trefol.
Ydych chi'n defnyddio bwytaï penodol oherwydd eitemau bwydlen o darddiad lleol?	Atebodd 36% o ymatebwyr trefol a 21% o ymatebwyr gwledig 'ydw' i'r cwestiwn hwn.
Pa mor aml ydych chi'n siopa am fwyd a gynhyrchir yn lleol?	Roedd bron i ddwywaith cymaint o ymatebwyr gwledig (54%) yn siopa 'fel arfer' neu 'yn aml' fel hyn, o gymharu â'r rhai trefol (29%)
Pam fod siopa am gynnyrch lleol yn bwysig i chi?	Roedd yr ymatebion i'r cwestiwn hwn yn debyg iawn o ran yr ymatebwyr gwledig a threfol; yr ymatebion pennaf oedd cefnogi economi a swyddi lleol, a gwella cynaliadwyedd.
Beth yw eich hoff siop neu frand bwyd lleol?	Roedd yr ymatebion hyn yn wahanol iawn, gan ddangos bod lleoliad y gwerthwr neu frand yn hynod bwysig i bobl. Yr ymatebion trefol uchaf oedd Marchnad Abertawe a Siop Fferm Dunvant. Yr ymatebion gwledig

uchaf oedd Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned Cae Tân a Siop Fferm Murton.

Pa rwystrau ydych chi'n eu profi o ran cael gafael ar fwyd lleol?

Nododd ymatebwyr gwledig a threfol mai'r her o gael popeth mewn un lle oedd y prif rwystr i gael gafael ar fwy o gynnyrch lleol



*Cyfran yr ymatebwyr a nododd eu gwariant cyfartalog ar fwyd lleol, yn ôl dosbarthiad trefol neu wledig*

# Cyflwyniad a chyd-destun



Mae Dinas Abertawe yn prysur sefydlu ei hun fel cyrchfan bwyd cyffrous. Mae ein tirwedd unigryw a'n seilwaith sy'n tyfu yn cynnig ystod amrywiol o gynnyrch lleol gwych i boblogaeth Abertawe.

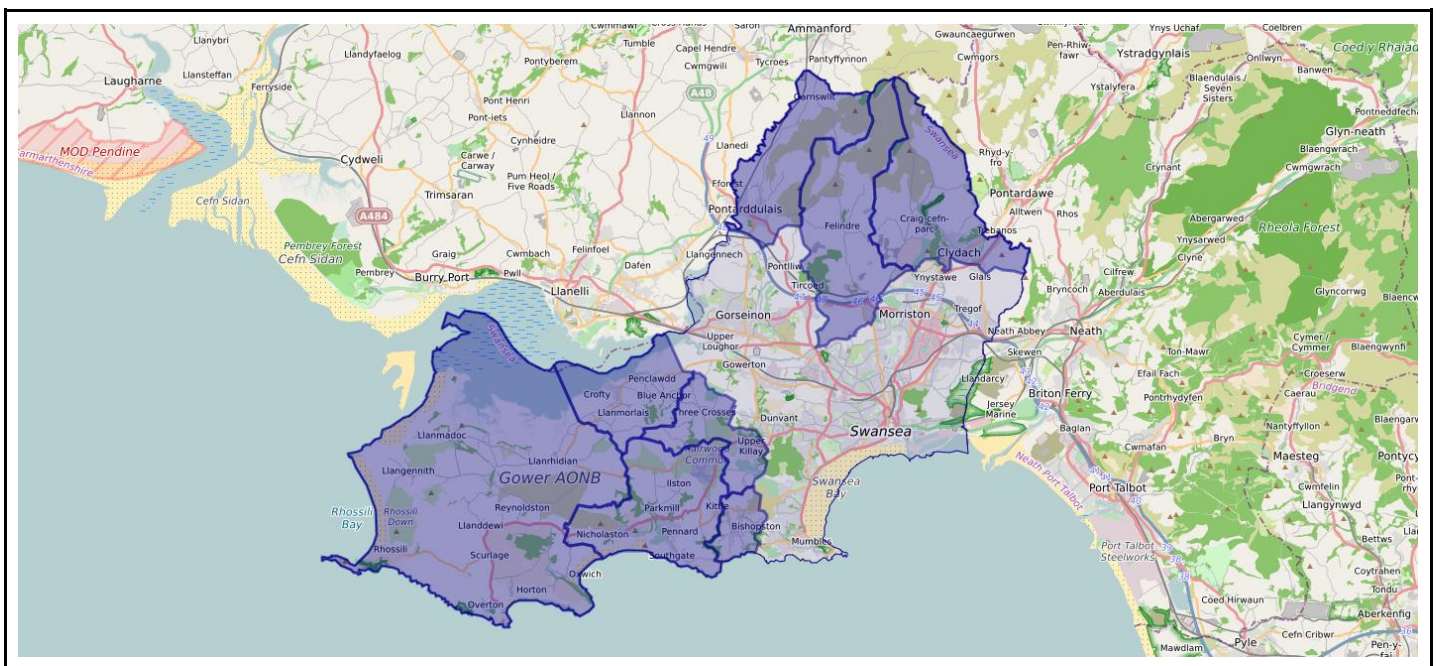
Mae Abertawe wledig yn adnabyddus am ei gwreiddiau amaethyddol cryf, ac yn ddiweddar rydym wedi gweld adfywiad mewn busnesau ffermio newydd cyffrous ar gyrion Abertawe ac ar Benrhyn Gŵyr. Mae'r pandemig wedi tynnu sylw at bwysigrwydd siopa am fwyd lleol ac rydym bellach yn gweld galw llawer mwy am gynnyrch sy'n dod o'r ardal leol.

Canlyniad y gwaith oedd galluogi busnesau bwyd a phobl ar draws dinas a sir Abertawe i gysylltu a datblygu'r gwaith i adeiladu systemau bwyd cynaliadwy ar lefel gydgyssylltiedig, yn hytrach na dibynnu ar gynnydd unigolion a busnesau unigol.

Oherwydd natur gyllidol y prosiect, cyflawnwyd holl gydrannau'r prosiect gan gadw mewn cof yr angen i wahanu materion gwledig oddi wrth faterion trefol. Y wardiau gwledig dan sylw yw:

- Gŵyr
- Mawr (wedi'i gynnwys ym manyleb y tendr ond wedi'i ddiystyru oherwydd newidiadau i'r ffin, felly yn ymarferol mae wedi'i ymgorffori yng Nghlydach, Llangyfelach a Phontarddulais)
- Pennard
- Pontarddulais
- Fairwood
- Llangyfelach
- Llandeilo Ferwallt
- Penclawdd.

At ddibenion y prosiect hwn, mae wardiau eraill yn y sir yn cael eu dosbarthu fel rhai trefol (gweler Ffigur 1). Mae 88% o boblogaeth y sir yn cael ei dosbarthu yn drefol.



Ffigur 1: Map yn dangos y rhaniad rhwng wardiau gwledig a threfol yn Ninas a Sir Abertawe, gyda'r wardiau gwledig wedi'u lliwio mewn glas tywyll

Mae'r canlyniadau allweddol, a'n dull o'u cyflenwi, fel a ganlyn:

Canlyniad	Ein cyflwyniadau allweddol
Cynhyrchu Astudiaeth ddichonoldeb gyda chanlyniadau diriaethol a fydd yn llywio gwaith yn y dyfodol ar y thema bwyd lleol a byrhau cadwyni cyflenwi, gyda'r bwriad o ddatgloi buddsoddiad pellach.	Yr adroddiad hwn
Mapio cynnyrch lleol yn Abertawe (ardaloedd gwledig a threfol) i nodi cyfleoedd ar gyfer busnesau newydd a busnesau presennol.	<a href="#">Taenlen o ddata sy'n hygyrch i'r cyhoedd</a>
Nodi cadwyni cyflenwi a ddefnyddir yn lleol ac yn rhanbarthol; ac unrhyw fylchau yn y gadwyn lle mae galw sylweddol am rywbeth nad yw ar gael neu weddill y cyflenwad (gwastraff bwyd) y gellid ei ddefnyddio.	Pennod: 'Cadwyni cyflenwi lleol a rhanbarthol'
Archwilio anghenion cynhyrchwyr bwyd, busnesau bwyd gan gynnwys y sector lletygarwch a thwristiaeth, a defnyddwyr er mwyn cryfhau'r cyflenwad ar lefel lleol i roi Abertawe ar y map fel cyrchfan bwyd.	Chapter: 'Abertawe fel cyrchfan bwyd'
Nodi llwybrau cyflenwi newydd, a bylchau datblygu er mwyn i'n cynhyrchwyr bwyd gwledig a threfol allu tyfu eu busnesau.	Pennod: 'Cadwyni cyflenwi lleol a rhanbarthol'
Cynyddu a gwella mynediad a gwybodaeth am fwydydd a gynhyrchir yn lleol	Darparu <a href="#">taenlen o ddata sydd ar gael i'r cyhoedd</a>
Nodi cyfleoedd ar gyfer rhwydweithio a chyfleoedd gyda B2B (busnes i fusnes) a B2C (busnes i ddefnyddiwr), gan arwain at gymunedau bwyd cydgysylltiedig	Pennod: 'Cadwyni cyflenwi lleol a rhanbarthol'
Archwilio'r potensial am lwybrau eraill i'r farchnad e.e. cynhyrchu peiriannau gwerthu.	Pennod: 'Llwybrau eraill i'r farchnad'
Nodi opsiynau ar gyfer sicrhau systemau bwyd cynaliadwy	Pennod: 'Cadwyni cyflenwi lleol a rhanbarthol'
Darparu argymhellion ar gyfer byrhau cadwyni cyflenwi	Crynodeb gweithredol ac argymhellion

## Y cyd-destun cenedlaethol

Mae'r pandemig Covid-19 wedi dangos pa mor fregus yw cadwyni cyflenwi byd-eang, ac wedi helpu i bwysleisio pwysigrwydd rhwydweithiau bwyd lleol. Mae llawer o sefydliadau a phrosiectau'n weithgar yn cefnogi cynhyrchu a gwerthu bwyd lleol, a dylai cynigion prosiect yn y dyfodol ddefnyddio'r gweithgareddau a'r cysylltiadau hyn, hyd yn oed os nad yw eu ffocws presennol yn cynnwys Abertawe.

Cafodd y pandemig Covid-19 effaith gadarnhaol tymor byr ar werthiannau bwyd arbenigol; erbyn Ch4 2021, roedd gwerthiannau bwyd arbenigol wedi cyrraedd lefel ddegawd-uchel.

Fodd bynnag, mae gwerthiannau yn y sector wedi gostwng ers hynny, ac mae'r [ffigrau diweddaraf](#) yn dangos gostyngiad i 1% o dan y lefelau cyn-bandemig erbyn mis Medi 2022. Mae hyn yn awgrymu na ellir dibynnu ar yr 'uchafbwynt' a gafwyd o ran diddordeb mewn bwyd lleol yn ystod y pandemig, a bod angen dulliau hirdymor strategol i feithrin capasiti yn y sector.

At ei gilydd, mae polisi yng Nghymru yn cefnogi bwyd a gynhyrchir yn lleol. Mae Iechyd Cyhoeddus Cymru wedi adrodd ar ryng-gysylltedd bwyd, llesiant a'r amgylchedd, ac maent yn awgrymu helpu i sefydlu rhwydweithiau bwyd lleol gwydn (2). Mae'r dull hwn wedi'i gymeradwyo gan Gyswllt Amgylchedd Cymru mewn datganiad sefyllfa ym mis Mawrth 2022 sy'n galw am ddiwygio'r system gyfan i drosglwyddo i agroecoleg (3). Cydnabyddir rôl arweiniol Cymru mewn gweithredu bwyd lleol gan ymchwilwyr (4).

Canfu meta-astudiaeth o 30 o astudiaethau ar wahân a gynhaliwyd rhwng mis Mai 2020 a mis Tachwedd 2021 (5) 'neges a gweledigaeth gyson' o ran mudiadau bwyd 'lleol' yn cyflenwi bwyd i'r DU. Nodweddir y system bresennol gan ddiffyg gwytnwch oherwydd darpariaeth 'mewn union bryd', arbedion maint, strwythurau canoledig, a goruchafiaeth cadwyni archfarchnadoedd yn y sector manwerthu. Mae'r holl faterion hyn wedi cael eu gwaethygu gan Brexit, sydd wedi cynyddu anawsterau o ran allforio bwyd, ac wedi lleihau'r gronfa lafur sydd ar gael ar gyfer gweithrediadau cynhyrchu a phrosesu bwyd.

Mae rhai agweddau ar y system bresennol hefyd yn cael eu cydnabod fel heriau gan randdeiliaid y sector 'traddodiadol', gyda chynaliadwyedd, diogelwch bwyd ac iechyd yn cael eu nodi'n arbennig.

Mae'r cyd-destun ehangach hwn yn darparu tir ffrwythlon ar gyfer datblygiad parhaus y 'sîn' bwyd lleol ledled y DU. Gall Abertawe elwa ar y 'gyriant' ehangach hwn, yn ogystal â'r clystyrau lleol o arbenigedd a brwdfrydedd dros gynhyrchu a chyflenwi bwyd yn lleol.

Yn olaf, mae ffiniau bwyd yn fandylllog a rhaid i brosiectau sydd â'r nod o gefnogi datblygu a chryfhau cadwyni cyflenwi ystyried effeithiau trawsffiniol. Er enghraifft, mae'n bosibl iawn y bydd gan breswlydd neu gynhyrchydd bwyd yng Ngarnswllt (Dinas a Sir Abertawe) eu cyflenwr neu eu sylfaen cwsmeriaid agosaf yn Rhydaman (Sir Gaerfyrddin). **Un ffordd bosibl o ddatrys hyn fyddai ystyried prosiectau yn y dyfodol yn rhanbarthol yn hytrach nag yn lleol i leihau materion trawsffiniol sy'n gysylltiedig â chronfeydd ariannu ar sail ardal.**

## Argyfwng costau byw

Cynhaliwyd y prosiect hwn yn ystod cyfnod pan ddaeth costau byw yn broblem fawr i rannau helaeth o'r boblogaeth. Bu chwyddiant prisiau ynni a bwyd yn gyson yn y penawdau, ac mae'r ddau beth yn debygol o fod yn broblem am flynyddoedd i ddod.

Gall bwyd a gynhyrchir yn lleol chwarae rhan mewn ailsefydlu cysylltiadau rhwng pobl a'u hardal leol, a thros y tymor canolig, gallai hefyd gefnogi system fwyd fwy fforddiadwy os gall cynhyrchwyr lleol bach ddatblygu busnesau cynaliadwy hirdymor gan eu galluogi i leihau costau trafndiaeth, tra'n darparu cynnyrch o ansawdd uchel.

Fodd bynnag, mae'n anodd gwireddu manteision marchnadoedd lleol mewn ardaloedd ag incwm cyfanredol is, gan fod gwir gost cynhyrchu bwyd o ansawdd uchel yn dal i fod yn

anhystadleuol o'i gymharu â masgynhyrchu, sydd â chynhyrchion 'tebyg' mewn enw. Mae'r gwahaniaeth yn llai gyda chynhyrchion 'amrwd' fel cig, llysiau a ffrwythau, a gall y rhain fod yn sbardun i gynhyrchion ychwanegol ddod i mewn i farchnadoedd lleol.

Gallai pwysau pellach ar gynhyrchu a gwerthu bwyd yn lleol - yn enwedig mewn ardaloedd o dlodi - godi yn y tymor byr a chanolig wrth i incwm leihau i raddau helaeth tra bod chwyddiant yn gwrthio costau'n uwch mewn ystod eang o gostau bob dydd.

Nid yw costau rhentu canol tref neu ddinas wedi addasu'n sylweddol i bwysau galw a grëwyd yn gyntaf gan Covid ac yna gan yr argyfwng costau byw, gan arwain at renti cymharol uchel yn erbyn galw ansicr gan gwsmeriaid.

## **Manteision cynhyrchu bwyd yn lleol**

Mae gan gynhyrchu bwyd lleol y potensial i adfywio cadwyni cyflenwi lleol, gan gysylltu deiliaid tai a busnesau â chynhyrchwyr, a thrwy hynny gadw sgiliau, arian a chyflogaeth o fewn economïau lleol.

Gallai system fwyd lleol fod angen llawer llai o gilometrau bwyd, llai o brosesu neu oeri, ac ar yr un pryd helpu i ailgysylltu pobl â'u hamgylcheddau lleol. Yn yr adroddiad hwn, disgrifiwn gynhyrchu a chyflenwi bwyd lleol fel rhywbeth sy'n dangos un neu fwy o'r nodweddion canlynol:

- Dull o'r 'fferm i'r fforc' sy'n lleihau'r angen am y 'dyn canol' ac o ganlyniad yn gwella ffresni'r cynnyrch, yn ogystal â lleihau milltiroedd bwyd. Mae llawer mwy o'r arian yn aros yn yr economi lleol
- Pwynt cyswllt lleol a hirdymor y gellir ymddiried ynddo ar gyfer cynhyrchu bwyd a allai fod yn fwy ymatebol i anghenion lleol.

Mae cyfaddawdau gyda ffynonellau cenedlaethol neu fyd-eang; er enghraifft, efallai y bydd cyflenwad cenedlaethol yn dal i allu dod o hyd i gynnyrch o'r DU a bod â milltiroedd bwyd byrrach na chadwyni cyflenwi byd-eang, a gall ddangos manteision amllder cyflenwad. Mae cadwyni bwyd byd-eang yn aml yn caniatáu ar gyfer mwy o amrywiaeth o gynnyrch, ond yn cyflwyno mwy o ansicrwydd o ran moeseg cynhyrchu, ac mae swmp gwerth cynnyrch bwyd yn gadael y gymuned lleol. Mae mwy o filltiroedd bwyd yn cronni o fwyd a gaffaelir ymhellach i ffwrdd oddi wrth y defnyddiwr terfynol.

## **Ymatebion gan gynhyrchwyr, gwerthwyr a deiliaid tai**

Y prif ddull o gael gwybodaeth am systemau bwyd lleol oedd cyfres o holiaduron, a ddyluniwyd mewn partneriaeth â Dinas a Sir Abertawe. Rhoddwyd cyhoeddusrwydd i'r holiaduron hyn sawl gwaith dros yr haf gan dîm cyfathrebu Cyngor Abertawe, drwy ddefnyddio eu llwyfannau cyfryngau cymdeithasol, a chan bartneriaid y prosiect a rhanddeiliaid ehangach.

[Yn UDA, mae'r cynhyrchydd a'r gymuned lleol yn cadw 90% o'r budd economaidd o farchnadoedd ffermwyr, o'i gymharu â 17% yn cael ei gadw'n lleol ar gyfer cyflenwi a dosbarthu bwyd 'normal'.](#)

Rhannwyd yr ymatebwyr yn ddau brif grŵp yn ôl dynodiad trefol a gwledig, ac yna fesul Cynhyrchydd<sup>1</sup>, Gwerthwr<sup>2</sup> a Defnyddiwr<sup>3</sup>.

Aethpwyd â'r holiaduron hefyd i farchnadoedd dros dro, digwyddiadau bwyd a Marchnad Abertawe. Cwblhawyd yr holiaduron hyn yn bersonol.

Mae'r holiaduron [ar gael yma](#). Gweler nifer yr ymatebion isod.

#### Trefol

- Cynhyrchwyr cynradd: 12 (targed 20)
- Cynhyrchwyr eilaidd: 41 (targed 30)
- Lletygarwch: 49 (targed 50)
- Cadwyni cyflenwi, siopau ac ati: 32 (targed 10)
- Defnyddwyr lleol: 246 (targed 200)

#### Gwledig

- Cynhyrchwyr cynradd: 37 (targed 20)
- Cynhyrchwyr eilaidd: 19 (targed 30)
- Lletygarwch: 28 (targed 50)
- Cadwyni cyflenwi, siopau ac ati: 10 (targed 10)
- Defnyddwyr lleol: 97 (targed 200)

Cawsom holiadur ymatebwyr gyda'u cod post, gan ein galluogi i ganfod eu statws fel ymatebydd gwledig neu drefol, yn ôl cod post y ward etholiadol (10)

Cawsom hefyd ychydig o adborth gan bobl o'r tu allan i Abertawe, ond â diddordeb mawr yn y system fwyd yn y Ddinas a'r Sir. Dosbarthwyd y rhain yn ôl a oedd y cod post yn cynrychioli tref neu ardal wledig yn ôl y lleoliad ar openstreetmap.

Roedd ymatebwyr gwledig yn cyfrif am 32% o gyfanswm ymatebwyr yr arolwg. Mae 88% o boblogaeth Dinas a Sir Abertawe yn byw mewn ardaloedd trefol, felly roedd cyfran y diddordeb gwledig yn yr astudiaeth yn sylweddol uwch na'r hyn y gellid ei ddisgwyl o ran cyfartaledd poblogaeth. Gallai hyn fod oherwydd ein hymdrechion i sicrhau bod y persbectif gwledig yn cael ei ddal, neu fod gan drigolion gwledig a busnesau fwy o ddiddordeb mewn cyflenwad bwyd lleol, neu gymysgedd o'r ddau.

Rydym yn argymhell bod llinellau amser prosiectau yn y dyfodol yn cael eu hadeiladu o amgylch digwyddiadau mawr i gefnogi ymgysylltiad â demograffeg neu ddaearyddiaeth sydd â llai o gyfleoedd i ymgysylltu.

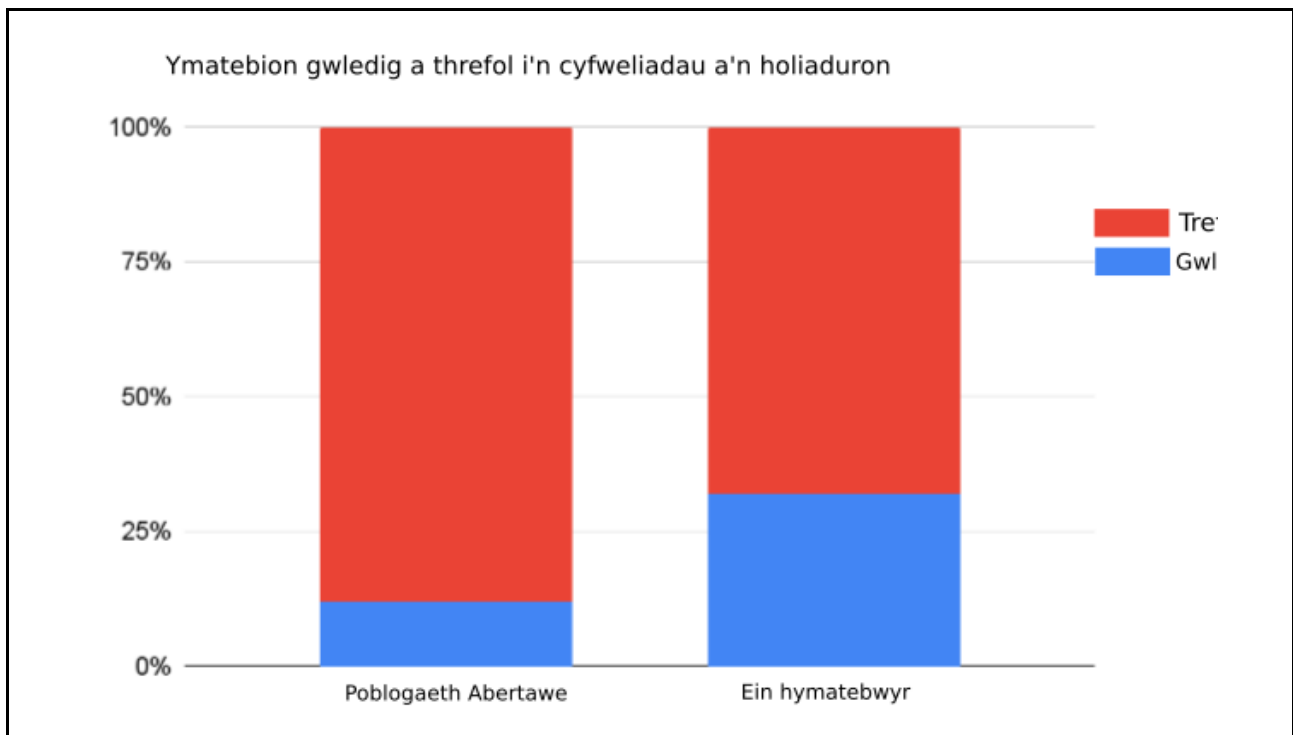
---

<sup>1</sup>Cynhyrchwyr bwyd (fel tyfwyr, ffermwyr, gweithgynhyrchwyr ac ati)

<sup>2</sup>Wedi'i anelu at 'defnyddwyr a gwerthwyr' bwyd (caffis, tafarndai, bwytai, gwestai, cyfanwerthwyr, marchnadoedd ac ati)

<sup>3</sup>Ar gyfer defnyddwyr terfynol, megis deiliaid tai





Cymhariaeth o boblogaeth Abertawe yn ôl dosbarthiad trefol a gwledig, yn erbyn cyfran yr ymatebion i'r astudiaeth hon yn ôl yr un dosbarthiad

Sylwch nad atebodd yr holl ymatebwy'r bob cwestiwn, ac roedd rhai cwestiynau'n caniatáu dewis lluosog o atebion. Gall cyfanswm yr ymatebion i unrhyw gwestiwn felly fod yn llawer llai, neu'n llawer mwy, na nifer yr ymatebwy'r. Manylir ar y data crai sy'n deillio o'r holiaduron yn Atodiad 1.

### Ymgysylltu wyneb yn wyneb

Cynhaliwyd rhaglen o ymgysylltu wyneb yn wyneb i gael adborth gan ddeiliaid tai a masnachwyr mewn gwahanol leoliadau a digwyddiadau yn Ninas a Sir Abertawe. Defnyddiodd yr ymgysylltu hwn yr un holiaduron â'r ymgysylltu ar-lein i sicrhau cysondeb. Crynhoir yr ymgysylltiadau hyn yn y tabl isod.

Digwyddiad	Adborth
Digwyddiad dros dro – Bae Abertawe – 22ain Mehefin 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Digwyddiad dros dro bwyd a diod addas i deuluoedd ym Mharc Singleton</li> <li>• Fe wnaethom ymweld yn ystod wythnos olaf y digwyddiad dros dro, felly dim ond nifer fach o fasnachwyr oedd ar ôl. Roedd y contract newydd gael ei ddyfarnu felly fe wnaethom ymweld cyn gynted â phosibl ar ôl i'r holiaduron gael eu cymeradwyo</li> <li>• Dim ond un masnachwr oedd yn gallu cymryd rhan yn yr astudiaeth. Roedd y rhan fwyaf o'r stondinau yn eiddo i Creative Hospitality Group felly cawsom ein cyfeirio at y Pencadlys. Roedd dau fasnachwr o'r tu allan i Sir Abertawe. Roedd y gweddill naill ai'n cael eu rhedeg gan weithwyr (nad oedd yn gallu ateb y cwestiynau) neu'n rhy brysur i gymryd rhan.</li> <li>• Nodwyd enwau busnesau a'u hychwanegu at y gronfa ddata i dderbyn yr holiaduron yn ddigidol.</li> <li>• Cymerodd 1 masnachwr ran, ac roedd yn awyddus i weld mwy o fasnachwyr lleol yn cymryd rhan mewn digwyddiadau fel yr un presennol. Roedd y masnachwr am weld newid o arlwy cenedlaethol i arlwy lleol mewn lleoliadau bwyd newydd fel y profiad bwyta arfaethedig yng nghanam 2 Bar Copr Abertawe.</li> <li>• Symudodd y ffocws i gyfweiliadau â'r cyhoedd. Llwyddom i gyfweiliadau 19 o aelwydydd</li> </ul>

	<p>ac unigolion. Y themâu trosfwaol oedd:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mae angen mwy o hyrwyddo a marchnata i ddigwyddiadau bwyd yn Abertawe er mwyn iddynt fod yn llwyddiannus ac i nifer dda o bobl eu mynychu</li> <li>○ Mwy o ddigwyddiadau lleol i werthu a hyrwyddo cynnyrch lleol mewn cymunedau trefol a gwledig - nid dim ond yng nghanol y ddinas.</li> <li>○ Byddent yn prynu cynnyrch lleol pe bai'n hygyrch ac am bris mwy ffafriol.</li> </ul>
Cynhadledd Busnes Adfer Gwyrdd – 27ain Mehefin 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Daeth tua 300 o bobl fusnes a gweithwyr proffesiynol ym maes cynaliadwyedd o bob rhan o'r ddinas a'r sir at ei gilydd ym mis Mehefin 2022 i drafod dyfodol economi werdd Abertawe.</li> <li>● Cefnogwyd 4theRegion a Chastell Howell fel hwyluswyr ar gyfer 4 sesiwn yn y sector bwyd.</li> <li>● Gofynnwyd i'r rhai a oedd yn bresennol ymweld â phob sector a thrafod cwestiwn ar gyfer pob un. O ran bwyd, y cwestiwn oedd '<i>Sut y gallai busnesau gefnogi system fwyd fwy lleol, fwy cynaliadwy?</i>'</li> <li>● Y themâu trosfwaol oedd: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dylai bwytai, caffis a busnesau lletygarwch brynu mwy gan gynhyrchwyr lleol a hyrwyddo tarddiad yr eitemau ar eu bwydlenni.</li> <li>○ Rhaid i fusnesau a sefydliadau mawr ryddhau tir sbâr ar gyfer tyfu cymunedol.</li> <li>○ Mae cyfle sylweddol ar gyfer arloesi ac ymchwil a datblygu yn y sector bwyd i greu gwytnwch a swyddi gwyrdd.</li> <li>○ Cyfleoedd ar gyfer Cydweithrediad BBaCh: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gwahodd busnesau yn y sector lletygarwch i gyd-greu prosiect ar y cyd i gynyddu faint o fwyd lleol sydd ar eu bwydlenni</li> <li>▪ Mae cysylltu cynhyrchwyr lleol â chwsmeriaid mewn lletygarwch a manwerthu yn flaenoriaeth, er mwyn cyfateb i'r hyn y mae prynwyr ei eisiau â'r hyn y gall cynhyrchwyr ei ddarparu</li> <li>▪ Digwyddiadau prynwyr-cyflenwyr a ffeiriau bwyd.</li> <li>▪ Creu ffordd hawdd i gynhyrchwyr lleol hyrwyddo eu cynnyrch i gwsmeriaid lleol, e.e. trwy lwyfan ar-lein.</li> <li>▪ Codi ymwybyddiaeth o effeithiau buddiol niferus bwyd a gynhyrchir yn lleol, yn enwedig ffermio adfywiol - ymgrych gyfathrebu ar draws Abertawe.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● Ceir rhagor o wybodaeth yn <a href="#">Adroddiad Busnes Gwyrdd Abertawe 2022</a></li> </ul>
Marchnad y Mwmbwls a'r Marina - 9fed a 10fed Gorffennaf 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cynhelir Marchnad y Mwmbwls ar yr ail ddydd Sadwrn o bob mis ym Maes Parcio'r Llaethdy, y Mwmbwls. Cynhelir Marchnad y Marina ar yr ail ddydd Sul o bob mis yn Sgwâr Dylan Thomas, Marina Abertawe.</li> <li>● Amrywiad o fasnachwyr bwyd, crefftau, celf, gemwaith a dillad</li> <li>● Roedd Susie Johnston, Rheolwr y Farchnad, yn gallu rhoi gwybod i ni pa fasnachwyr bwyd oedd yn dod o Sir Abertawe ac felly'n gymwys i gymryd rhan yn yr arolwg. Roedd llawer yn dod o'r tu allan i'r Sir - er enghraifft, nid oedd unrhyw ffermwyr a oedd yn bresennol yn dod o Sir Abertawe.</li> <li>● Cyfwelwyd 5 masnachwr (a oedd yn hysbys eu bod yn lleol). Gwrthododd rhai oherwydd eu bod yn brysur yn gosod eu stondin neu'n helpu cwsmeriaid ond cytunwyd i gwblhau'r arolwg yn ddigidol. Dosbarthwyd yr arolwg gan Urban Foundry i holl fasnachwyr y farchnad fwyd (ar draws holl farchnadoedd Uplands, y Marina a'r Mwmbwls)</li> <li>● Cyfwelwyd 46 aelod o'r cyhoedd ar draws Marchnadoedd y Mwmbwls a'r Marina</li> </ul>
Marchnad Dan Do Abertawe – 12fed Awst	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Trefnwyd cyfarfod â Darren Cox, Goruchwylydd y Farchnad cyn siarad â masnachwyr.</li> <li>● Yn dilyn trafodaeth â Darren ac adolygu'r holiadur, dywedodd Darren ei bod yn</li> </ul>

2022	<p>annhebygol y byddai masnachwyr yn gallu cymryd amser i ffwrdd o fasnachu i gwblhau'r holiadur ac argymhellodd fy mod yn cyflwyno'r prosiect a'r holiadur i'r masnachwyr ac y byddai Darren yn dosbarthu'r holiadur yn ddigidol y dydd Llun canlynol (15 Awst)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aeth yr holiadur allan ar 30 Awst 2022 oherwydd bod Darren i ffwrdd o'r gwaith.</li> <li>• Dosbarthwyd yr holiadur i 27 o fasnachwyr; ni chawsom ein hysbysu'n unigol gan y masnachwyr ynghylch a oeddent wedi llenwi'r holiadur</li> </ul>
------	---

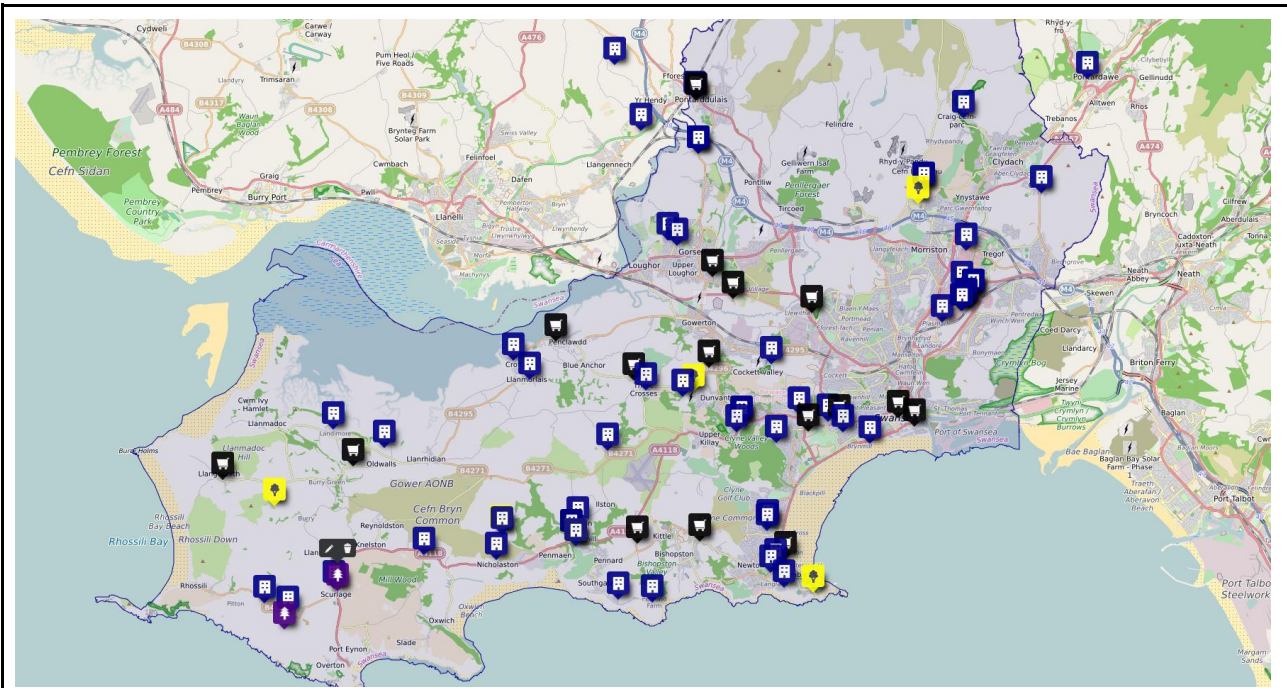
Cawsom hefyd wybodaeth dros y ffôn neu gynhadledd fideo gyda'r sefydliadau canlynol:

- Lantra
- Castell Howell
- Blas ar fwyd
- Bwyd Abertawe
- Organic Farms and Gardens
- Bic Innovation
- Menter a Busnes
- Cwmpas
- Levercliff
- Cyngor Sir Mynwy
- WWF Cymru
- Cyngor Abertawe

Ymgysylltwyd â 49 o unigolion neu sefydliadau drwy ohebiaeth e-bost. Maent wedi eu rhestru yn [Atodiad 2](#).

# Cadwyni cyflenwi lleol a rhanbarthol





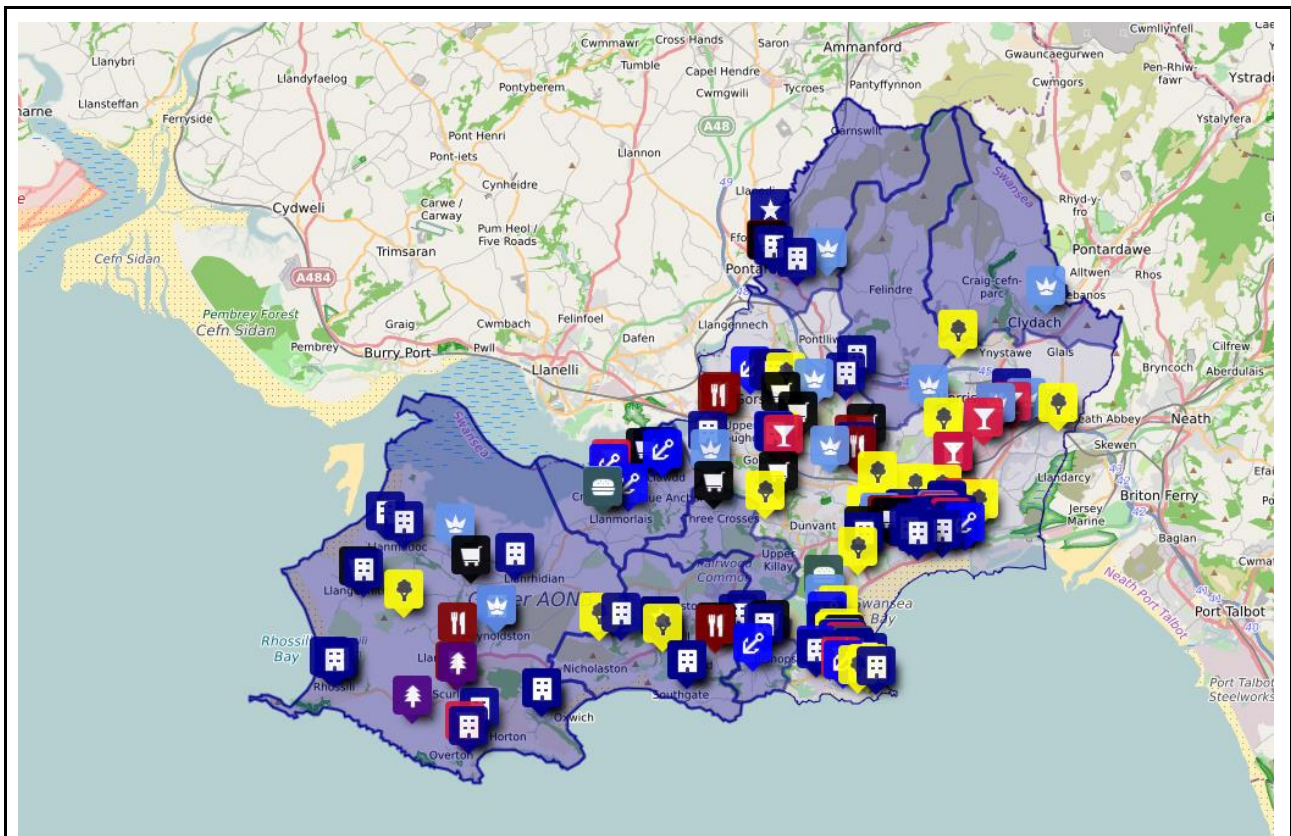
Map o ffermydd a siopau fferm lleol, marchnadoedd ac Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned a ddefnyddiwyd fel sail i ddeall rhwydweithiau cyflenwi bwyd lleol.

## Defnyddwyr lleol

Mae miloedd o gwmnïau sy'n ymwneud â bwyd yn sir Abertawe - er enghraifft, mae 2,343 wedi'u cofrestru ar sgoriau hylendid bwyd Dinas a Sir Abertawe ar hyn o bryd (11). Mae gan Abertawe hefyd boblogaeth leol o bron i 250,000 (12). Mae'n debygol mai dim ond cyfran fach iawn o gyfanswm y farchnad sydd ar gael y byddai'r cyflenwyr bwyd lleol presennol yn gallu eu gwasanaethu.

Y newyddion da yw bod y farchnad - mewn egwyddor - bron yn ddiderfyn i gynhyrchwyr lleol uchelgeisiol neu gyfranogwyr eraill yn y gadwyn gyflenwi. Gallai dull cydgysylltiedig a strategaeth hirdymor ddod â manteision sylweddol o ran cyflogaeth leol ac adleoli swyddi medrus yn y sector bwyd a diod.

Mae cyfanswm y cyfranogwyr neu ymatebwyr posibl yn golygu nad oeddem yn gallu dal mwy na darn bach ohonynt ar gyfer y prosiect hwn. Fodd bynnag, rydym wedi dal llawer o sefydliadau a chyfranogwyr sy'n ymwneud â'r cysyniad o rwydweithiau bwyd lleol, ac sydd felly o'r gwerth mwyaf i gynhyrchwyr neu werthwyr lleol.



*Enghraifft o'r math o ddata daearyddol ar gynhyrchwyr bwyd a chyfranogwyr yn y gadwyn gyflenwi a ddeilliodd o'n hymarfer mapio.*

### Deall cadwyni cyflenwi lleol

Rhan o gynllun Adfer Economaidd Adfywio Abertawe oedd archwilio sut y gallwn fyrhau cadwyni cyflenwi bwyd yn Abertawe trwy gasglu data gan gynhyrchwyr bwyd cynradd ac eilaidd, defnyddwyr terfynol a busnesau bwyd lletygarwch. Mae'r astudiaeth hon yn casglu data ar draws wardiau gwledig a threfol Abertawe i adeiladu achos i symud tuag at system fwyd leol.

Cadwyn cyflenwi bwyd yw'r broses y bydd cynnyrch yn mynd drwyddi cyn cyrraedd y cwsmer. Gall y prosesau hyn fod yn gymhleth, yn enwedig pan fo bwyd yn fusnes mawr.

Mae Partneriaeth Bwyd Abertawe wedi amlinellu canllawiau llwybr cyflenwi sylfaenol, gan ddadansoddi elfennau'r cyflenwad.

- Cyflenwad Uniongyrchol
- Cyflenwad Lleol/Rhanbarthol
- Cyflenwad Cenedlaethol
- Cyflenwad Byd-eang

Mae'r system cynhyrchu bwyd bresennol yn y byd gorllewinol bellach yn ddibynol iawn ar ffermio diwydiannol, prosesu torfol a chewri corfforaethol i gylchredeg i'r poblogaethau. Dadleuir bod cynhyrchu bwyd ar y raddfa hon yn rhan hanfodol o fwydo'r genedl ond mae materion yn cynnwys cystadleuaeth afiach sy'n arwain at gwestiynau ar foeseq busnes ac ansawdd bwyd.

Mae gan y system hon ei rhinweddau ac mae'n fforddiadwy, ceir digon o ddewis ac mae'n darparu swm anhygoel o fwyd i'r boblogaeth, fodd bynnag efallai na fydd yn gynaliadwy yn y tymor hir. Amlygodd y pandemig y gall hyd yn oed newidiadau bach effeithio ar gyflenwad, gan adael sillfoedd archfarchnadoedd yn wag. Mae cadwyni bwyd byrrach yn golygu economi leol gryfach, gwydnwch a chymunedau lleol ffyniannus.

Gall y diffiniad o leol amrywio a gall ddibynnu ar leoliad daearyddol a seilwaith yr ardal honno. Pan fyddwn yn galw cynnyrch yn lleol, mae hefyd yn bwysig cael dealltwriaeth o'r hyn a olygir. Ydyn ni'n golygu cynhyrchwyr lleol? Neu gyflenwr lleol? Weithiau gellir ystyried cynnyrch yn lleol os gwneir y broses orffen yn lleol e.e. rhostio coffi.

Os ydym am ddeall beth yw 'lleol', mae angen inni dorri i lawr elfennau cadwyni cyflenwi ar lefel sylfaenol.

Cyflenwad Uniongyrchol, neu 'o'r fferm i'r fforc', yw pan fydd cynhyrchydd cynradd neu eilaidd yn gwerthu'n uniongyrchol i'r defnyddiwr. Mae enghreifftiau'n cynnwys pobyddion, fferm yn gwerthu wrth y giât neu siop, neu gyflenwi'n uniongyrchol i fwyty. Ystyrir mai'r model hwn yw'r optimwm ar gyfer ffresni a maeth y cynnyrch a gall y ffermwr gael elw uwch ar y cynnyrch. Bydd milltiroedd bwyd isel a llai o angen am brosesau dwys ar hyd y ffordd.

Er bod 'o'r fferm i'r fforc' yn aml yn cael ei ystyried fel y llwybr gorau i'w ddilyn, mae'n bwysig ystyried y gallai'r broses fod yn llawer mwy llafurddwys a bydd ganddynt gostau pecynnu, staff a danfon nwyddau. Hefyd gallai cyflenwad a chynnig ar raddfa fach effeithio ar gyfleustra.

Gellid gwerthu cyflenwad lleol neu ranbarthol trwy siop fferm neu siop gigydd. Unwaith eto, efallai y bydd bwyty yn defnyddio cyflenwr lleol er mwyn cael popeth mewn un lle yn hawdd. Gall hwn fod yn fodel gwych i gynhyrchwyr bach/canolig, o ran hwylustod, cadwyni cyflenwi byr a milltiroedd isel. Gall gymryd rhai cyfrifoldebau megis y farchnad werthu a dosbarthu oddi ar y cynhyrchwyr, a'u galluogi i ganolbwyntio ar wneud eu cynnyrch ac elwa ar gadw cyfran fawr o'r gost derfynol.

Un anfantais bosibl hyd yn oed ar y raddfa hon yw y gallai'r prisiau fod yn uwch na chyflenwyr cystadleuol eraill ac efallai na fydd amrywiaeth ar raddfa leol yn diwallu anghenion y cwsmer. Efallai y bydd problemau tryloywder hefyd os yw'r cyflenwr yn gwerthu eitemau nad ydynt yn rhai lleol ochr yn ochr â chynhyrchion lleol. Gallai gwastraff bwyd ysgogi cyflenwyr i ddod o hyd i gynnyrch rhatach er mwyn sicrhau effeithlonrwydd economaidd.

Cyflenwad cenedlaethol yw pan y gall busnes ddosbarthu ei gynnyrch i'r DU gyfan. Mae cwmnïau ac archfarchnadoedd mwy fel arfer yn gweithredu ar y lefel hon. Mae y gadwyn gyflenwi angen system gyflym ac effeithlon sy'n gallu dosbarthu llawer iawn o fwyd i'r mannau gwerthu gofynnol, tra'n cadw popeth yn ffres. Yn aml bydd prosesau mwy cymhleth ar gyfer bwyd a dosbarthu - gallai hyn gynnwys arferion ffermio ungnwd, cwmnïau cydweithredol ffermwyr corfforaethol, ffatrioedd pacio a chanolfannau dosbarthu. Efallai y bydd gofynion logisteg mwy cymhleth.

Ar y lefel hon, gall busnesau fod yn hynod gystadleuol sy'n golygu y gall y defnyddiwr gael bwyd am bris sy'n cynnig gwerth da am arian. Bydd gan y defnyddiwr hefyd lawer mwy o ddewis, a bydd y siopau'n cynnig gwasanaeth mwy cyfleus. Gellir cyplysu'r cyflenwad hwn hefyd ag eitemau nad ydynt yn fwyd, sy'n hwylustod pellach.

Mae gan gwmnïau fwyfwy o reolaeth dros y cyflenwyr, sy'n eu gadael yn aml gyda chyfran lai o lawer o'r gost derfynol. Gallai'r raddfa gynhyrchu effeithio ar ansawdd a ffresni bwydydd. Bydd cystadleuaeth yn gyrru prisiau i lawr gan arwain at drafodaethau (yn aml yn is) flwyddyn ar ôl blwyddyn, sy'n gadael cynhyrchwyr bwyd mewn sefyllfa fregus. Gall archfarchnadoedd hefyd gynhyrchu cynnyrch tebyg a chystadlu'n uniongyrchol â chynhyrchwyr bwyd drwy eu system fewnol.

Gall cyflenwad byd-eang amrywio o gynhyrchiant arbenigol ar raddfa fach i fentrau gwerth biliynau. Fel arfer, bydd gan y cwsmer fynediad at ystod gyfan o gynnyrch arbenigol neu egsoftig. Gall y gadwyn gyflenwi ddarparu eitemau y gellir eu cynhyrchu neu eu tyfu yn y DU. Gall ardystiad byd-eang sicrhau masnach deg o gynnyrch da, a gellid defnyddio dulliau llai dwys fel cludo nwyddau ar longau, yn hytrach na'u cludo ar awyren.

Mae gan fwydydd a gaiff eu mewnfurio ôl troed carbon mawr, ac efallai y bydd angen proses drom i'w cynhyrchu a'u cludo. Mae'n debygol y bydd y bwydydd yn pasio trwy ffynonellau lluosog cyn cyrraedd y gyrchfan ac ni fydd y cwsmer yn profi llawer o gysylltiad â'r bwyd a gynhyrchir. Gall rhwystrau masnach wneud y system hon yn fregus, a bydd cyfreithiau'n amrywio, gan arwain at fannau llwyd a dim llawer o dryloywder.

Dylid nodi hefyd y gall fod traws-sectorau o fewn y cadwyni hyn. Efallai na fydd bwyd yn gyfyngedig i un categori a gallai cynhyrchwyr ddefnyddio un neu bob un o'r opsiynau ac fel arfer bydd ganddynt y rhyddid i wneud hynny e.e., gallai cynhyrchydd bach werthu ar-lein a chludo ledled y wlad, tra bydd siop fferm ar raddfa fach yn mewnfurio bananas. Mewn rhai achosion, gallai cwmnïau neu archfarchnadoedd mwy gontractio'r cynhyrchydd i gyflenwad unigryw.

Mae'r canllawiau yn amlygu cadwyni cyflenwi sylfaenol ond gallai elfennau eraill gynnwys marchnadoedd, masnachwyr, asiantau, prynwyr, cwmnïau logistaidd a ffatrioedd pacio.

Wrth ystyried milltiroedd bwyd, mae'n bwysig deall pa brosesau eraill sy'n digwydd yn y gadwyn gyflenwi. Mewn rhai achosion, canfuwyd y gallai cynnyrch deithio i becynnwr, potelwr neu ladd-dy cyn dod yn ôl at y cynhyrchydd.

Byddai system fwyd leol effeithlon yn sicrhau bod yr holl gynhyrchiant, siopau a phrosesau bwyd yn cael eu cyfyngu i ardal hawdd ei thrin.

Er fod rhai ardaloedd llwyd yn parhau o fewn cadwyni cyflenwi, argymhellir bod defnyddwyr yn ymchwilio neu'n gofyn cwestiynau wrth brynu cynnyrch. Yn eu tro, gallai'r cwestiynau hyn helpu i greu mwy o alw am gynnyrch lleol.

## **Sicrhau cadwyni cyflenwi lleol**

Mae Abertawe'n nodweddiadol o lawer o ddinasoedd eraill yn y DU gan fod cyfran fawr o'r cyflenwad bwyd i aelwydydd a busnesau unigol yn dod o'r tu allan i'r ardal ddaearyddol gyfagos - hyd yn oed o'r tu allan i'r wlad, i raddau helaeth.

Mae cyfle yn bodoli i adeiladu ar yr enghreifftiau da hyn a hefyd i adeiladu rhwydweithiau cyflenwi cryfach rhwng yr arloeswyr cynnar, er mantais i'r ddwy ochr. Mae cyrff allanol a all roi cymorth i gynhyrchwyr yn cynnwys [Menter a Busnes](#) a [Cwmpas](#).

Gan ddefnyddio'r dystiolaeth a gasglwyd yn ystod yr astudiaeth, ac o'r profiad o adeiladu cadwyni cyflenwi bwyd byr mewn rhannau eraill o'r wlad, rydym yn argymhell y canlynol:



- Efallai y byddai gan **siopau fferm** presennol Abertawe ddi-ddordeb mewn hybu masnach drwy gynnal diwrnodau agored lle maent yn cynnig stondin i gynhyrchwyr lleol ac yn darparu adloniant i ddenu siopwyr a thwristiaid lleol. Mae'r Bowhouse Link (13) yn Fife, yr Alban, yn enghraifft o lwyddiant yn yr arfer hwn. Yn lleol, mae, [Siop Fferm Dunvant](#) yn rhoi cyfle tebyg
- Mae'r mudiad '**o'r fferm i'r fforc**' yn fudiad cymdeithasol sy'n hyrwyddo gweini bwyd lleol mewn bwytai, ysgolion neu amwynderau eraill, yn ddelfrydol trwy fecanweithiau uniongyrchol (h.y. mae'r lleoliad yn prynu'n uniongyrchol gan y cynhyrchydd). Gallai hon fod yn ymgyrch 'ymbarél' sy'n cwmpasu marchnadoedd ffermwyr, dosbarthu lleol, clybiau swper a hybiau bwyd.

Gallai **marchnadoedd** Abertawe hefyd fanteisio o ychwanegu blaen siop ar-lein i ategu eu diwrnodau marchnad wyneb yn wyneb. Mae Hyb Bwyd Aberystwyth yn enghraifft o hyn yng Nghymru (14). Mae nifer o fanteision i ychwanegu opsiwn ar-lein i gefnogi masnach bersonol:

- Mwy o gynhyrchwyr yn gallu gwerthu drwy'r farchnad, gan gynnwys cynhyrchwyr â meintiau cymharol fach o gynnyrch na fyddent yn gallu cyfiawnhau talu am stondin yn y farchnad
- Gall siopwyr nad ydynt eisiau edrych o gwmpas y farchnad archebu ar-lein a naill ai dod i gasglu eu holl gynnyrch ar yr un pryd o bwynt casglu'r farchnad, neu dalu am gael eu danfon i'r cartref
- Mae cynhyrchwyr sy'n gwerthu yn y farchnad yn teithio adref gyda faniau gwag (neu hanner gwag) a gallant gynnig bod yn bwynt codi i siopwyr sy'n byw yn agos i'w fferm. Mae hyn yn ymestyn cyrhaeddiad daearyddol y farchnad, yn lleihau ôl troed carbon siopwyr a fyddai fel arall yn gyrru i mewn i'r farchnad ac yn rhoi incwm i'r cynhyrchydd a all godi tâl am y gwasanaeth.

Gall **siopau fferm** fanteisio ar gael blaen siop ar-lein i ategu eu presenoldeb manwerthu. Mae'r manteision yn cynnwys;

- Siopwyr yn gallu archebu 24/7 a chael eu holl bryniannau yn barod i'w casglu neu eu danfon i'r cartref
- Gall siopau fferm sydd â gofod silff cyfyngedig gynnig cynhyrchion gan gynhyrchwyr lleol eraill nad oes angen eu cadw mewn stoc, ond y gellir eu harchebu ar gais.

Mae Cusgarne Organic (15) o Gernyw yn dangos integreiddio cryf rhwng y wefan, y siop ar-lein a chynigion eraill ar y fferm, megis llety. Gallai dull cydgysylltiedig o fewn Abertawe, y rhanbarth, neu Gymru gyfan, gefnogi ymdrechion siopau fferm unigol i farchnata eu hunain.

**Dolenni Bwyd Da.** Wrth i fwy a mwy o fentrau bwyd lleol o'r holl fathau a restrir (uchod a mwy) ddechrau dod i'r amlwg mewn ardal, mae manteision enfawr o'u cysylltu â'i gilydd i rannu cyflenwyr, cwsmeriaid a seilwaith dosbarthu. Enghraifft dda o hyn yw'r South West Good Food Loop sy'n cysylltu pedair canolfan fwyd a rhwydwaith o dros 100 o gynhyrchwyr (19). Drwy rannu costau cerbyd sy'n teithio rhwng yr hybiau a'r cynhyrchwyr, mae'r hybiau sy'n cymryd rhan yn gwneud arbedion cost sylweddol ac yn cynyddu'r ystod o gynnyrch sydd ar gael drwy'r pedwar hyb, sy'n gwneud yr hybiau'n fwy deniadol i siopwyr a phrynwyr.

Gallai dolenni bwyd gynnig mecanwaith cydgymorth i liniaru pwysau costau a achosir gan chwyddiant uchel a chostau cynyddol sy'n bygwth rhai modelau dosbarthu bocsys bwyd (20).

Mae enghreifftiau yng Nghymru yn cynnwys hyb bwyd [Aberystwyth](#), a [Chanolfan Maerdy](#) yn sir Gaerfyrddin.

**Caffael cyhoeddus** – mae hwn yn opsiwn arall i ffermwyr a thyfwyr Abertawe. Mae llawer o brynwyr trydydd sector, gan gynnwys awdurdodau iechyd ac addysg, yn canolbwyntio fwyfwy ar brynu cynnyrch lleol. Un o'r anfoneision i gynhyrchwyr yw bod y prynwyr hyn yn aml angen meintiau uchel o gynnyrch sy'n anodd i gynhyrchwyr unigol gyflenwi'n gyson.

Er mwyn mynd i'r afael â'r anhawster hwn, mae mentrau fel [Dynamic Purchasing UK](#) yn cael eu treialu. Mae anfoneision y dull hwn yn cynnwys [y gost o gymryd rhan](#) a'r ffaith mai meddalwedd masnachol yw'r platfform a ddefnyddir i gysylltu cynhyrchwyr a phrynwyr. Dewis arall yw'r prosiect a ariennir gan y Senedd sydd ar waith ar hyn o bryd ym Mhowys sy'n treialu'r defnydd o rwydwaith [ffynhonnell agored](#) i gydgasglu cynnyrch gan gynhyrchwyr bach lluosog i fodloni gofynion meintiau cyson prynwyr y GIG. Os bydd y treialon hyn yn llwyddiannus, bwriedir cael cynlluniau i sicrhau bod yr opsiwn hwn ar gael ledled Cymru.

## Cadwyni cyflenwi rhanbarthol

Nid oes llawer o gyfanwerthwyr bwyd yn Abertawe. Mae'n bosibl y bydd hyn yn cynnig cyfle i gynhyrchwyr lleol ystyried cydweithio i ddarparu gwasanaeth dosbarthu cymunedol, neu system gyfanwerthwr o'r fferm i'r fforc.

## Choice is Yours

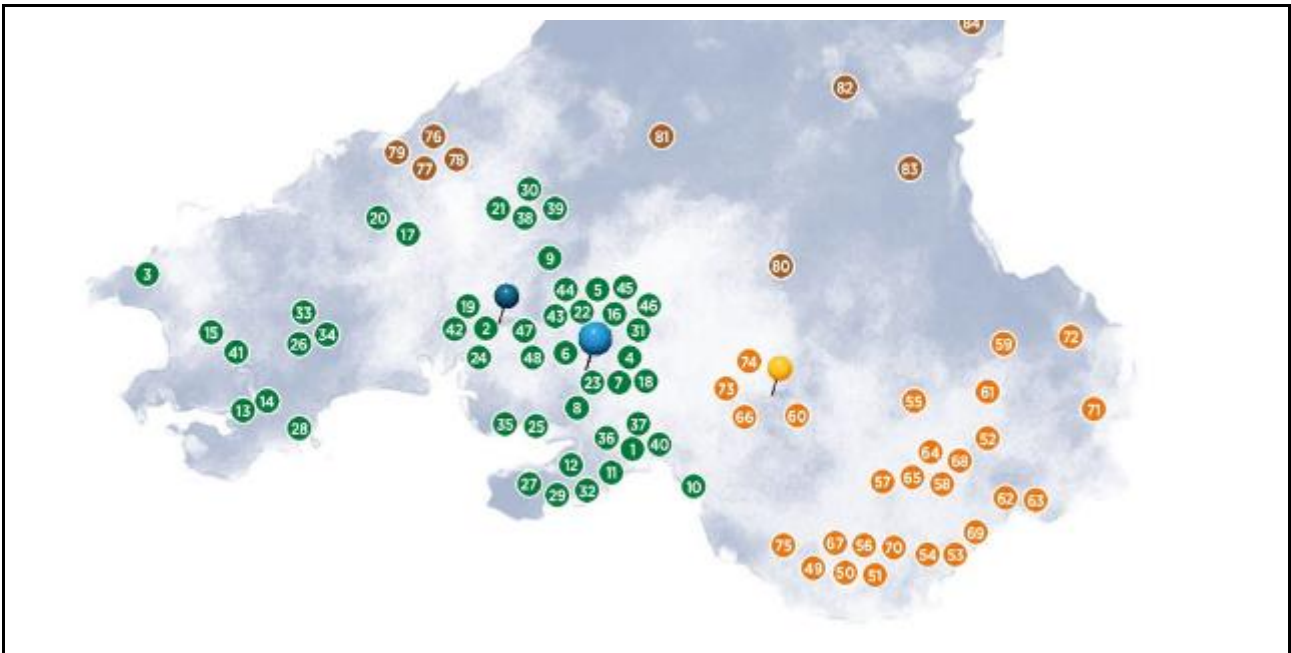
Mae'r siop lysiau hon yn Abertawe yn cyflenwi dwy siop leol yn ogystal â nifer o westai, bwytai a safleoedd eraill. Maent yn rhan o'r rhaglen ['Ysgolion Iach'](#) i ddarparu dewis iach yn lle byrbrydau mewn ysgolion.

## Castell Howell

Mae [Castell Howell](#) yn gyfanwerthwr bwyd mawr sy'n eiddo i deulu ac sy'n cwmpasu Cymru a'r gororau yn Lloegr. Dechreuodd y cwmni yn 1988 ac mae wedi tyfu'n sylweddol i ddod yn rhan bwysig o'r diwydiant bwyd yng Nghymru.

Fel rhan o'n hymgysylltiad, gwnaethom gyfarfod ag uwch aelod o staff Castell Howell a oedd yn hynod gymwynasgar. Roeddent yn awyddus i bwysleisio'r cyflenwad presennol gan gynhyrchwyr lleol (21), ac yn arbennig o awyddus i glywed gan sefydliadau â chynnyrch ffrwythau a llysiau ffres, neu gynhyrchion eraill sy'n cynnig rhywbeth newydd neu wahanol i'w harlwy presennol o gynnyrch lleol. Mae gan Castell Howell brynwr bwyd Cymreig penodedig, a cheir ei fanylion cyswllt ar ddechrau'r llyfryn o gyflenwyr Cymru (21).

Mae ardal Dinas a Sir Abertawe yn un o'r ardaloedd a gynrychiolir yn ddwysach o ran cyflenwyr, gyda diodydd yn faes diddordeb penodol.



Map o gyflenwyr lleol presennol Castell Howell yn ne Cymru

Felly, dylai dull strategol o gefnogi cyflenwyr lleol hefyd gynnwys cefnogi cyfanwerthwyr yng Nghymru a all ysgogi haenau is y gadwyn gyflenwi, yn enwedig drwy nodi cynnyrch lleol a Chymreig drwy gontractau caffael neu arlwyo.

### Blas ar fwyd

Mae [Blas ar fwyd](#) yn gwmni o Lanrwst sydd â hyb dosbarthu yn Abertawe (22). Sefydlwyd y cwmni yn 1988, ac mae'n darparu ar gyfer manwerthu a chyfanwerthu, gan gynnig amrywiaeth o gynhyrchion o Gymru. Achredwyd Blas ar Fwyd gan SALSA (Cymeradwyaeth Cyflenwr Diogel a Lleol) ac mae'n darparu cyflenwadau oergell ar draws Cymru a'r Gororau.

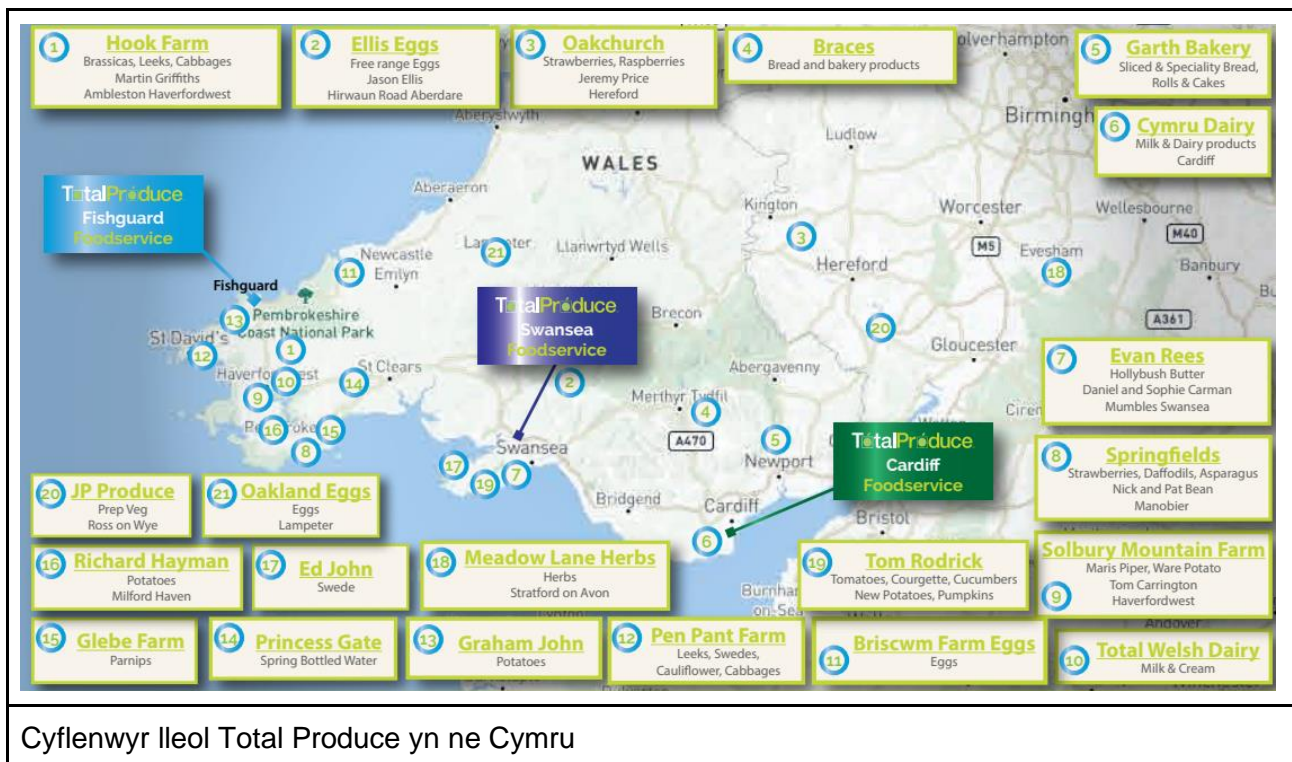
Mae'r cwmni'n ymroddedig i gefnogi cynhyrchwyr o Gymru, ac mae'n awyddus i helpu cynhyrchwyr newydd i gael mynediad i'w rhwydwaith dosbarthu.

### Watson and Pratts

Mae [Watson and Pratts](#) yn gyflenwr cynnyrch organig o Lanbedr Pont Steffan ac yn weithgar yn ardal Abertawe. Mae gan berchnogion y cwmni ethos cryf o ddarparu bwyd o safon, ac mae'r rhwydwaith dosbarthu yn ymestyn o dde Cymru i'r Drenewydd a'r Trallwng yn y canolbarth.

### Cyflenwyr rhanbarthol eraill

- [Bako](#)
- [Total Produce](#) (Cyflenwr y DU gyda hyb yn Abertawe)



## Diwydiant morol a bwyd môr Abertawe

Yn hanesyddol, roedd masnach forol Abertawe yn ddiwydiant lleol llewyrchus. Roedd Doc y Gogledd yn gartref i farchnad bysgod fywiog ac yn borthladd prysur; ategwyd hyn gan dreftadaeth ddiwydiannol y ddinas. Ar ddechrau'r 20fed ganrif, datblygwyd y dociau i ddarparu ar gyfer treill-longau môr mawr a masnach cynyddol.

Collwyd rhan fawr o'r diwydiant hwn bellach i gynhyrchu ar raddfa fwy, a all gystadlu'n fwy effeithlon o ran galw a phris. Mae'r adeiladau yn y dociau gan gynnwys y Ffatri Iâ yn dal i sefyll yn gryf ac mae'r ardal wedi cael bywyd newydd drwy'r fasnach fwytai ffyniannus.

Yn 2012 defnyddiodd Grŵp Gweithredu Lleol Pysgodfeydd Bae Abertawe (GGLIPBA), grŵp a arweinir gan y gymuned, ynghyd â Chyngor Abertawe, arian i archwilio model cynaliadwy ac economaidd hyfyw ar gyfer datblygu Bae Abertawe yn y dyfodol. Mae rhan fawr o waith y GGLIPBA yn cynnwys gweledigaeth gref ar gyfer cynhyrchu bwyd môr cynaliadwy.

Yn 2015 casglodd y cynllun datblygu ddata a oedd yn dangos mai dim ond un cwch dydd oedd yn gweithredu'n fasnachol yn Abertawe a bod mwyafrif helaeth o'r bwyd môr a ddaliwyd yn cael ei gludo i farchnadoedd tramor. Archwiliwyd opsiynau ar gyfer cael ystafell ocsiwn leol yn yr harbwr ger Porth Tywyn, er ni ddaethpwyd i'r casgliad bod galw amlwg gyda'r lefelau gweithredu lleol presennol. Byddai'n werth archwilio a allai marchnad gyfanwerthu ar raddfa lai ym Marina neu Ddociau Abertawe helpu i adfywio'r diwydiant. Mae cwmni cydweithredol pysgotwyr yn Plymouth o'r enw 'Sole of Discretion' wedi dangos llwyddiant, a gellid ei ddefnyddio fel astudiaeth achos neu fodel rôl ar gyfer dull cydweithredol yn Abertawe (30).

Rhywogaeth	2009		2013		Tunelli	Gwerth (£)
	Tunelli	Gwerth (£)	Tunelli	Gwerth (£)	% Newid	% Newid
Draenogiaid môr	12.3	75377	12.9	93044	+5	+23
Cathod Môr*	56.2	90714	28.5	38406	-49	-58
Penfreision	0.5	1220	0.4	1154	-24	-5
Gwichiad moch	163.2	103601	68.8	49321	-58	-52
Lledod chwithig	2.9	26301	4.9	44024	+72	+67
Cimychiaid	6.9	73281	4.2	45572	-39	-38
Lledod cochion	4.3	8431	2.6	3437	-39	-59
Crancod	2.4	3208	2.6	3403	+6	+6

Dadansoddiad o laniadau yn ôl dalfa a gwerth, yn 2009 a 2013

Mae Prosiect Dreckly yn drefniant masnachol lle gwelwyd tri pysgotwr o Gernyw yn cydweithio i werthu eu dalfa ar twitter. Byddai'r tîm yn rheoli pob agwedd ar y broses ac yn anfon yn uniongyrchol at y cynigydd uchaf. Gallai defnyddio technoleg sydd eisoes ar gael fel cyfryngau cymdeithasol a llwyfannau negeseuon i sefydlu cyfathrebu uniongyrchol â'r cwsmer fod yn ffordd wych i fusnesau newydd dreialu gwerthiannau uniongyrchol.

	• 10m o hyd		< 10m o hyd	
	2010	2015	2010	2015
Abertawe	1	2	33	25
Porthcawl	0	0	5	2
Port Talbot	0	0	3	3
Bae Oxwich	0	0	3	3
<b>CYFANSWM</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>44</b>	<b>32</b>

Crynodeb o ddisbarthiad y fflyd a thueddiadau 2010 i 2015, gydag Abertawe wedi'i chofrestru fel y porthladd cartref i 81% o longau yn y fflyd

Mae gan Ogledd Gŵyr gysylltiad hir â chynhyrchu bwyd rhagorol, ac mae'n adnabyddus yn rhyngwladol am gynhyrchu danteithion bwyd môr. Mae amrediad y llanw, sianeli eang yr aber a thywod yn darparu amodau perffaith i gasglu cocos, bara lawr a samphir. Gwichiad Môr (sy'n boblogaidd yn Asia) a'r Gath Fôr (a ddefnyddir yn aml fel abwyd) yw mwyafrif y dalfeydd ym mae Abertawe.

Mae Ashley a Kate yn rhedeg Selwyn's Seafoods, a sefydlwyd gan daid Ashley. Mae'r busnes yn casglu ac yn gweithgynhyrchu cocos o'u ffatri ar gorsydd Gogledd Gŵyr. Ystyrir y teulu fel arwyr bwyd lleol ac mae'r cwmni'n dathlu bron i gan mlynedd mewn busnes. Sefydlodd y cwmni gysylltiadau masnach rhyngwladol cryf ac mae wedi partneru â chwmni o Gatalwnia i alluogi cyflenwad cryfach i'r cyfandir. Maent hefyd wedi lansio eu brand gwymon eu hunain ac mae eu menter ddiweddaraf yn eu galluogi i werthu'n uniongyrchol i

gwsmeriaid yn ogystal â chynnig bwydlen fach leol drwy eu Seafood Shack ar y safle.

Mae olion o'r dreftadaeth gyfoethog hon i'w gweld ledled pentrefi Gogledd Gŵyr; mae cyfreithiau trwyddedu cocos yn dal i gael eu hysgrifennu mewn gweithredoedd eiddo lleol. Mae cocos a bara lawr yn dal i fod yn ffefrynnau mewn bwytai lleol a gellir eu canfod ar werth ym Marchnad Abertawe. Cynhaliodd y GGLIPBA arddangosiadau coginio ym Marchnad Abertawe i annog galw am gynnyrch lleol, cocos, bara lawr a physgod a mynychodd nifer dda o'r gymuned leol y digwyddiadau. Gallai'r ymchwydd diweddar mewn twristiaeth i Benrhyn Gŵyr helpu i sefydlu cyswllt cryfach rhwng busnesau bwyd yn yr ardal. Gallai hyrwyddo llwybrau bwyd ddenu mwy o ymwelwyr ar hyd llwybr Gogledd Gŵyr o 'The Rake and Riddle' i'r 'Britannia Inn'.

Ar ddiwedd y 19eg ganrif, roedd masnach wystrys yn ffynnu yn y Mwmbwls gyda deg miliwn o unedau'n cael eu glanio'n lleol bob blwyddyn. Hwylusodd y GGLI astudiaeth i edrych ar gyflwyno 4 miliwn o hadau Wystrys i'r bae. Gallai hyn arwain at ddatblygiad dyframaethu cyffrous pellach, a gellid cyflwyno cysylltiadau posibl i gael cyflenwad 'o'r porth i'r plât' i fwytai newydd glan môr y Mwmbwls yn y dyfodol, megis MOR. Cynhyrchodd y Cynllun Adfer Wystrys a ddeilliodd o hynny restr o argymhellion a champau nesaf a allai adfer y gwelyau wystrys, ond byddai hyn yn cymryd sawl cam a byddai angen amser arwain sylweddol o 10 mlynedd.

Daeth y strategaeth i ben yn 2020, er bod y rhaglen yn parhau i gyflenwi a gweithredu prosiectau a ariennir tan 2023. Gan ddefnyddio cynllun cyfathrebu GGLIPBA, sy'n cynnwys cyhoeddusrwydd, gellid parhau â chylchoedd marchnata trwy ffrydiau ariannu bwyd newydd a'u hymgorffori yn rhaglen waith Cydlynwyr Bwyd Lleol. Gellid parhau â llwyddiant yr arddangosiadau coginio a grybwyllwyd eisoes, a digwyddiadau addysgol, megis gwersi coginio pysgod i ysgolion cynradd yn ardal y GGLIPBA, ar draws rhwydwaith Partneriaeth Bwyd Abertawe.

SYLWCH: mae'r GGLIPBA yn cwmpasu pedair ardal awdurdod lleol h.y. Abertawe, Pen-y-bont ar Ogwr, Caerfyrddin (Porth Tywyn) a Chastell-nedd Port Talbot. Gallwch gael rhagor o wybodaeth am brosiectau GGLIPBA [yma](#).

## Cysylltu rhwydweithiau bwyd

Ceir llawer o wahanol sefydliadau, prosiectau a pholisïau a allai fod o gymorth i ddatblygiad rhwydwaith bwyd lleol Abertawe. Rydym yn awgrymu bod unrhyw waith dilynol o'r prosiect hwn yn ymgysylltu â chymaint o'r sefydliadau lleol, rhanbarthol a chenedlaethol ag sy'n bosibl. Gallai ymarfer ymgysylltu â rhanddeiliaid sy'n targedu actorion o'r fath fod yn ddefnyddiol hefyd ar gyfer datblygu ceisiadau am arian am gymorth pellach.

Rhestrir nifer o'r sefydliadau hyn yn [Atodiad 2](#).

# Abertawe fel cyrchfan bwyd



Isod, rhestrir rhai awgrymiadau gan gynhyrchwyr a defnyddwyr bwyd yn Abertawe i wella'r proffil lleol fel cyrchfan bwyd.

### **Rhwydweithio a hyrwyddo**

- Trefnu nifer o arddangosiadau coginio (cogyddion Abertawe) a blasu bwyd mewn lleoedd fel Sioe Frenhinol Cymru, cael digwyddiadau dros dro mewn lleoedd fel Borough Market ac ati
- Hyrwyddo ar y cyd
- Datblygu label bwyd cynaliadwy lleol ar gyfer cynhyrchwyr, siopau a bwytai a hyrwyddo'r cynllun i bobl leol ac ymwelwyr (cymeradwyr yr awgrym hwn ar wahân gan lenyddiaeth academiaidd (31), (32))
- Mae gennym gynhyrchwyr bwyd gwych ledled Abertawe, ac mae angen i ni eu hyrwyddo. Mae ffermio ar raddfa fwy yn digwydd mewn lleoedd fel y Fro, Powys neu Benfro ond mae gennym ni lawer o hanes. Mae Gŵyr yn elwa'n aruthrol o dwristiaeth ac ychwanegu'r enw at fwyd, ond mae yna lawer o gynhyrchwyr bwyd rhagorol y tu allan i Benrhyn Gŵyr hefyd
- Gwefan gynhwysfawr gyda dolenni i bawb
- Defnydd o gynnyrch mewn rhaglenni teledu cenedlaethol.

### **Ansawdd a tharddiad**

- Hanes a diwylliant, y cynnyrch anhygoel, a chefnogaeth cynhyrchwyr crefftus lleol sy'n parchu pwysigrwydd 'o'r fferm i'r fforc'.
- Pwysleisio lleoliad ac ansawdd
- Gofal hwsmonaeth a monitro rhagorol
- Dathlu nid yn unig y mannau prydferth ond hefyd y bwyd a gynhyrchir. Roedd Gŵyr yn arfer bod yn ardd i Abertawe ac roedd yn tyfu llawer iawn o lysiau ac ati, ynghyd â chig gwych o'i chaeau a'i thir comin.

### **Cyfleoedd neu seilwaith gwerthu bwyd**

- Darparu'r marchnadoedd rhagorol a welwn yn Ewrop yn llawn cynnyrch lleol
- Mwy o siopau lleol
- Ei gwneud yn haws cynnal marchnadoedd a hefyd helpu i hysbysebu cynhyrchwyr lleol
- Gwella'r siopau a rhoi blaenau hardd iddynt er mwyn annog pobl yn ôl i'r dref i brynu'n lleol. Marchnad ffermwyr/siop fferm fawr lle mai dim ond bwyd a gynhyrchir yn Abertawe y gellir ei werthu. E.e. defnyddio'r holl gynnyrch crai o ffermydd/môr o amgylch Abertawe.

### **Arall**

- Beth am ail-fuddsoddi yn ardal marina Abertawe, ceisio cefnogi'r gymuned bysgota leol i ailadeiladu a gwneud Abertawe yn Newlyn neu Padstow Cymru?
- Penodi swyddog personél i helpu i hwyluso arallgyfeirio a gwybodaeth am yr ardal / busnesau eraill y gallem werthu ein porc, cig oen, llaeth ffres iddynt - lleihau'r rhwystrau.

### **Capasiti presennol**

Mae Dinas a Sir Abertawe eisoes yn lleoliad i nifer o Wyliau, gyda llawer ohonynt yn ymgorffori bwyd fel rhan o'r arlwy. Fodd bynnag, er mwyn cael gwybodaeth am bob gweithgaredd, mae angen cynnal chwiliadau gwe ar wahân. Gallai meithrin cydberthynas



â chyhoeddiadau lleol fel 'Beth sy'n Digwydd' Abertawe fod yn ddefnyddiol i godi ymwybyddiaeth o'r digwyddiadau hyn.

Gellid gwella'r nod o wneud Abertawe'n gyrchfan bwyd drwy gynhyrchu gwefan i gyfuno digwyddiadau presennol mewn un wefan 'cyrchfan'. Fodd bynnag, byddai angen gwneud hyn yn sensitif iawn er mwyn osgoi problemau 'perchnogaeth' o ran rhwydweithiau gweithredol presennol a chefnogwyr bwyd lleol.

Mae Croeso Cymru yn rhestru nifer o Wyliau bwyd presennol yng Nghymru, gan gynnwys yn Arberth, Casnewydd, Parc Margam, Y Fenni a Llangwm (33). Mae gwyliau blaenorol neu gyfredol sydd ag elfen sylweddol o fwyd lleol ynddynt yn cynnwys:

- Gŵyl y Mwmbwls (34)
- Gŵyl Fwyd a Diod Ystumllwynarth (35)
- Carnifal Pennard (36)
- Gŵyl Llwybrau Cariad (Gŵyr) (37)
- Gŵyl Bwyd a Chreffft Glythineb Gŵyr (38)
- Gŵyl Chilli Gŵyr (39)
- Gŵyl Bwyd Da Gŵyr (40)
- Gŵyl Fwyd Stryd Abertawe (41)
- Digwyddiad Dros Dro Bae Abertawe (42)
- [Gŵyl Fwyd Gorseinon](#)
- [Gŵyl Wystrys y Mwmbwls](#)

Mae digwyddiadau rhanbarthol yn cynnwys Diwrnod Cenedlaethol Bara Lawr a allai hefyd gael ei ddathlu yn Abertawe, o ystyried y cynnyrch lleol. Cynhaliwyd y Diwrnod Cenedlaethol Bara Lawr cyntaf ar 14 Ebrill 2022 (43) a chafodd ei hyrwyddo drwy wefan bwrpasol (gweler Ffigur 2). **Dylai agosrwydd Abertawe at adnoddau bwyd môr da fod yn addas ar gyfer cymryd rhan weithredol yn y fenter hon yn 2023.**



Ffigur 2: Pennawd y wefan i hyrwyddo 'Diwrnod Bara Lawr Cenedlaethol'

Mae gwyliau bwyd lleol neu ranbarthol yn cynnig llwybr posibl i'r farchnad i gyflenwyr llai. Gallai darparu rhestr gydlynol a chyfredol o ddigwyddiadau ymlaen llaw fod yn ddefnyddiol i gynhyrchwyr sy'n bwriadu cynllunio eu gweithgarwch gwerthu ar gyfer y flwyddyn i ddod.

# Llwybrau eraill i'r farchnad



Gall platfformau a gweithgareddau Uniongyrchol i'r Defnyddiwr (UiD) ehangu marchnadoedd cynhyrchwyr, sefydlogi busnesau manwerthu gwledig a gwella mynediad at fwyd gwledig (44). Mae enghreifftiau o fentrau UiD yn cynnwys:

- Cynlluniau bocsys llyisiau
- Peiriannau gwerthu
- Marchnadoedd ffermwyr
- Neuaddau bwyd
- Hybiau bwyd
- Cwmnïau cydweithredol ffermwyr
- Bocsys cig
- Cynlluniau cyfranddaliadau, fel y cynllun [Cow Tân scheme](#) i brynu buchod pori
- Gwerthiant ar y giât
- Amaethyddiaeth a gefnogir gan y gymuned.

Mae'n bosibl y gall pob un o'r dulliau hyn arwain at werthiannau ychwanegol, a hefyd at gynydd yn y brand ac amlygrwydd y cynnyrch a'r busnes.

## Cynlluniau bocsys llyisiau

Mae cynlluniau bocsys llyisiau yn farchnad sy'n tyfu, a chafodd hon ei hybu'n sylweddol yn ystod y pandemig Covid-19. Ym mis Ebrill 2020 roedd 101 o gynlluniau bocsys llyisiau yn weithredol ledled y DU (45). Mae rhai cynlluniau bocsys llyisiau lleol sydd ar waith ar hyn o bryd yn cynnwys:

- [The Choice is Yours](#) (Abertawe, y Mwmbwls a Gŵyr)
- [Fferm Paviland](#) (Gŵyr)
- [Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned Cae Tân](#) (Gŵyr)
- [FarmCo](#) (Abertawe)
- [Get Fresh](#) (Abertawe)

Nodwyd y gallai'r cynlluniau bocsys llyisiau fod yn bwysig i bobl sy'n profi ansicrwydd bwyd (8). Gallai costau byw cynyddol, yn enwedig eitemau sylfaenol bob dydd fel bwyd, ganiatáu datblygiad pellach o gynlluniau bocsys llyisiau, cynyddu faint o ddefnydd lleol a wneir ohonynt, a chymell cynhyrchu lleol pellach.

## Peiriannau gwerthu

Mae Abertawe'n elwa ar gwmni lleol, BVS, sydd eisoes yn cynhyrchu peiriannau gwerthu diodydd a chynnyrch arall y gellid - mewn egwyddor - eu defnyddio i gefnogi cynhyrchu a gwerthu bwyd lleol yn yr ardal (46).

Mae nifer o ffermwyr entrepreneuraid lleol yn ardal Abertawe eisoes yn darparu gwasanaeth bob awr o'r dydd i'w cynnyrch drwy beiriannau gwerthu. Mae'r rhain yn cynnwys:

- Llaeth Farm-tastic, Gorseinon (47)
- [Tŷ Llaeth](#), Pontarddulais

Mae peiriannau gwerthu yn dod fwyfwy pwysig fel 'blaen siop' ychwanegol i ffermydd drwy Gymru, fel:

- Fferm Llanfrynach, Y Bontfaen (48)

- Fferm Llanrhaeadr, Sir Ddinbych (49)
- Llaeth Jenkins, Talybont (50)
- Llaeth Llandyn, Llangollen (51)
- Llaeth Fferm Fforest, Hendy-gwyn ar Daf (52)

Nid yw'r astudiaeth hon wedi gallu pennu a yw peiriannau gwerthu yn broffidiol; ond awgryma'r sylw a gafwyd yn y cyfryngau i nifer o'r enghreifftiau uchod bod manteision ychwanegol, megis codi proffil, yn gallu ddeillio o fabwysiadu'r dechnoleg hon.

## Marchnadoedd Ffermwyr

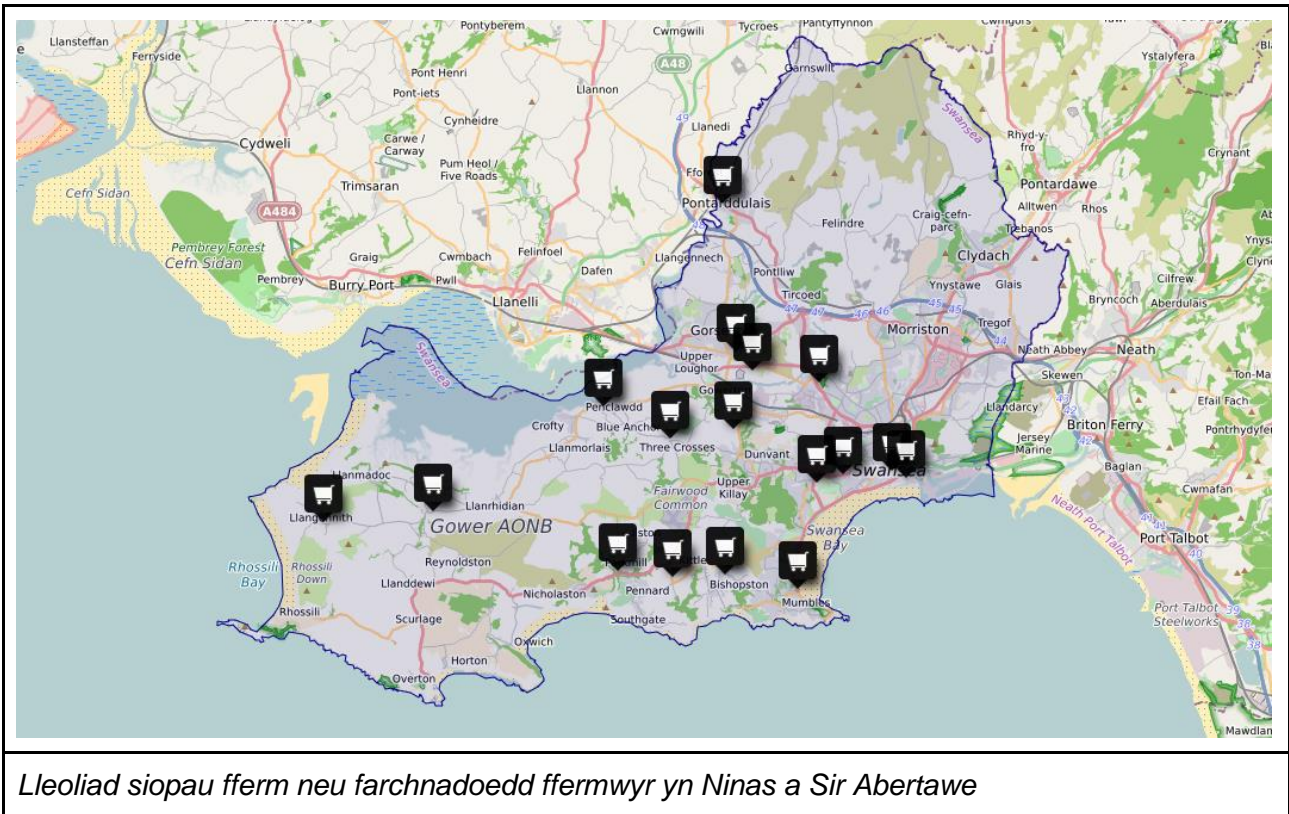
Eisoes mae nifer o farchnadoedd ffermwyr gweithredol yn Ninas a Sir Abertawe, sy'n rhoi cyfle gwerthfawr i werthu'n uniongyrchol i gwsmeriaid. Mae gwerthu'n uniongyrchol trwy farchnadoedd ffermwyr yn beiriant economaidd pwysig sy'n cefnogi hyfywedd cynhyrchwyr bach ac yn gweithredu fel deorydd ar gyfer datblygiad busnes ehangach, tra hefyd yn cefnogi atyniad seiliedig ar le i siopwyr, a allai aros yn hirach yn yr ardal leol gan fod o fudd pellach i fusnesau lleol (53).

Mae marchnadoedd ffermwyr yn rhoi'r cyfle i greu cylchoedd rhinweddol o ymddygiad, wedi'u gwreiddio yn y berthynas rhwng y gwerthwr a'r prynwr, gyda'r cwsmeriaid yn cael eu haddysgu am rinweddau cynhyrchu bwyd lleol, ac yn gallu dylanwadu ar gynhyrchwyr gyda'u pŵer prynu a'u hadborth.

Mae ymchwil rhyngwladol ar y rheswm pam fod pobl yn ymweld â marchnadoedd ffermwyr yn pwysleisio gwerth cyfathrebu agweddau cymdeithasol ac emosiynol, yn ogystal â nodweddion y cynnyrch. Er enghraifft, dylai cysylltiad ag ardal leol ac iechyd fod yn rhan o ymgyrch strategol i gefnogi marchnadoedd ffermwyr yn Abertawe. Ystyriwyd bod diwallu anghenion cymdeithasol ac emosiynol siopwyr iau drwy'r math hwn o gyfathrebu yn arbennig o bwysig (32).

Mae UDA yn economi fodern arall sydd wedi croesawu marchnadoedd ffermwyr. Ceir enghreifftiau diddorol o wneud penderfyniadau ar sail data i ddatblygu marchnadoedd ffermwyr (54),(55), ac rydym yn argymhell bod **cefnogwyr bwyd lleol yn Abertawe yn defnyddio arfer da ac offer digidol newydd i wella prosesau gwneud penderfyniadau a hyrwyddo marchnadoedd ffermwyr.**

Fodd bynnag, mae marchnadoedd ffermwyr neu farchnadoedd dros dro hefyd yn wynebu eu heriau eu hunain, sy'n golygu nad yw hyn yn ateb i bob problem. Gallant fod yn anodd eu cynnal hyd yn oed mewn ardaloedd cefnog, ac anaml y maent yn llwyddo i wneud mwy na thalu eu costau. Gallai mentrau i leihau costau gweinyddol marchnadoedd helpu i gymhell eu defnydd y tu allan i'r ardaloedd presennol.



## Neuaddau bwyd

Mae Partneriaeth Bwyd Abertawe wedi sefydlu'r galw am fannau masnachol fforddiadwy i fusnesau bwyd gynhyrchu a gwerthu eu cynnyrch. Trwy eu rhwydweithiau sefydledig, mae'r bartneriaeth wedi nodi'r angen am lwyfan cam wrth gam i helpu busnesau llai nad ydynt eto'n barod i gymryd unedau stryd fawr mwy o faint. At hynny, mae'r heriau presennol oherwydd yr argyfwng costau byw yn golygu ei bod yn bwysicach nag erioed i gefnogi busnesau lleol bach.

Gweledigaeth y Bartneriaeth yw rhwydwaith bwyd lleol clyfar a fydd yn cynnwys pob elfen o fusnes bwyd; manwerthu, cyflenwi a chynhyrchu i gryfhau'r hyn a gynigir o safbwynt cynnyrch lleol mewn wardiau gwledig a threfol. Gall y cynllun hefyd hwyluso ton newydd o gynhyrchu bwyd lleol o ffermydd, pysgodfeydd a busnesau lleol.

Gallai'r weledigaeth hon gael ei llunio mewn sawl fformat, ond nododd y Bartneriaeth y gallai Neuadd Fwyd gynnwys yr hanfodion gyda dull "dan yr un to". Meddai Jack Joseph, y Cydlynnydd Bwyd Lleol, "er mwyn cyflawni ein nod o ddod yn gyrchfan bwyd i Abertawe, un o'r meysydd allweddol i ganolbwyntio arno fyddai cynhyrchu bwyd a manwerthu i gynhyrchwyr bach, yn ddelfrydol mewn un lle". Gallai'r gofod hefyd gynnal digwyddiadau bwyd lleol, marchnadoedd cynnyrch a hyb bwyd ar gyfer popeth lleol, a dathlu'r hyn sydd gennym i'w gynnig yma yn Abertawe.

Mae Urban Foundry wedi cynnig sgôp i ddatblygu neuadd fwyd yng nghanol y ddinas i efelychu arlwy marchnad Ewropeaidd. Mae lleoliad yn ffactor pwysig, ac os y cyflawnir clwstwr o fannau cynhyrchu a manwerthu, bydd angen cynyddu nifer yr ymwelwyr neu bydd angen iddo gael ei farchnata fel lleoliad cyrchfan. Mae'r 'Ardd Farchnad' a

ddatblygwyd yn ddiweddar ym marchnad Abertawe yn enghraifft wych o ddatblygiad o fewn gofod presennol, a all gynyddu'r galw am 'fwyd stryd'.

Eisoes gwelwyd cychwyn ar y gwaith, gydag arlwy o safon uchel o fwyd môr, cig a llysiau. "I wneud iddo weithio, byddai angen mäs critigol rhesymol o ddarparwyr o amgylch ardal ganolog i greu ymdeimlad cryf o thema bwyd, a chysylltu â'r mannau a neilltuwyd yn gymharol ddiweddar i gwsmeiriaid eistedd, ynghyd â marchnata cryf a datblygu cynulleidfa".

Ymhellach, er bod rhinwedd mewn Neuadd Fwyd, dylid ystyried busnesau a sefydliadau eraill megis stondinau, digwyddiadau a lleoliadau bwyd. Dylai prosiect ar raddfa fawr geisio ategu busnesau presennol yn yr ardal gyfagos yn hytrach na chystadlu'n uniongyrchol. Gall hyn fod yn anodd ei gyflawni, yn enwedig yng nghanol y ddinas lle mae busnesau bwyd tebyg, hirsefydlog.

Gellid hefyd archwilio opsiwn ar gyfer lle bwyd ar gyrion y ddinas. Mae'r RhDG wedi nodi'r angen i gefnogi ac integreiddio cynhyrchiant bwyd gwledig o wardiau gwledig eraill i mewn i'r ddinas (yn benodol y gogledd a'r dwyrain), sef hyb i'r ffermwyr a'r gwneuthurwyr bwyd hyn arddangos eu cynnyrch a chreu profiad 'o'r fferm i'r fforc' gwirioneddol. Gallai Gwaith Copr yr Hafod fod yn gyrchfan bwyd delfrydol ac ategu'r cynllun adfywio ar gyfer yr ardal.

Cynhaliwyd cynlluniau peilot ar gyfer gofod bwyd amlbwrpas gan Urban Foundry gyda chreu 'Unit Nineteen' yn 2017. Roedd y lleoliad bwyd stryd 'dros dro' hwn yn dangos y potensial ar gyfer cynnig amgen yn gynnar gyda'r nos yng nghanol y ddinas, yn ffocysu ar ddarparu bwyd stryd, ynghyd â bar yn stocio cwrw lleol. Roedd y digwyddiadau 'Dydd Gwener Bwyd Stryd' yn Unit Nineteen yn boblogaidd iawn ac yn denu cynulleidfa fawr ac amrywiol bob mis. Er bod cyfyngiadau i'r casgliadau y gellir dod iddynt, oherwydd y bwriad oedd i'r prosiect fod yn un tymor byr a chyllideb isel gydag adnoddau marchnata hynod o gymedrol, bu'n anodd gwneud i'r model weithio'n rheolaidd bob wythnos (lleihaodd y niferoedd yn sylweddol pan symudwyd y fformat o unwaith y mis i fformat wythnosol). Dywed Urban Foundry fod patrwm tebyg yn amlwg wrth symud Marchnad y Marina (sydd ag elfen cryfach o fwyd stryd) o fformat unwaith y mis i fformat wythnosol yn ystod haf 2022. "Teneuodd y cynulleidfa oedd yn sylweddol nes iddi ddychwelyd i fformat unwaith y mis".

Er nad yw'r ffigurau ar gael, mae Founders and Co wedi dangos llwyddiant gweledol y model hwn mewn modd mwy parhaol. Er y gallai asgwrn cefn y busnes gynnwys masnach wlyb o hyd, bu'n drawiadol gweld sut mae'r busnes bellach yn denu demograffig gwahanol ac yn cyd-fynd â chynulleidfa oedd sy'n defnyddio'r arena newydd a'r datblygiadau cyfagos.

Er mwyn denu i fwyty aml-werthwr a bod o fudd i gynhyrchwyr lleol, byddai'n bwysig ystyried cytundebau rhentu realistig fel y gallant elwa'n wirioneddol. Dywed Ben Reynolds, sylfaenydd Urban Foundry ac aelod o Bartneriaeth Bwyd Abertawe, "Ystyriaeth allweddol i unrhyw fodol neuadd fwyd y gall y Cyngor eu hadolygu yw bod llawer o'r darparwyr lleol yn fach – llawer o weithrediadau un- neu ddau-berson, gydag ychydig iawn o allu i oroesi colledion tra bod cysyniad o'r fath yn sefydlu ei hun, a chapasiti cyffredinol gyfyngedig o ran amser i baratoi, yn ogystal â gwerthu eu nwyddau."

Byddai angen i'r gofod fod yn hyblyg i ddarparu ar gyfer trefniadau gwahanol gydag anghenion a meintiau amrywiol. Gan ddibynnu ar lwyddiant y gofod, gellid archwilio contractau ymarferol i amddiffyn y cynhyrchydd, neu i ganiatáu i fusnesau bach dyfu.

Fel dinas sy'n datblygu gyda photensial enfawr a chyda demograffeg fawr sy'n mynnu gwell arlwy o gynnyrch lleol, mae'n hanfodol archwilio gofod bwyd amlbwrpas. Mae Neuaddau Bwyd yn ymddangos mewn dinasoedd ffyniannus yn y DU ac ar draws Ewrop ac mae'n bwysig bod gan Abertawe weledigaeth sy'n arwain y ffordd.

## Hybiau bwyd

Mae hybiau bwyd yn ffordd i gynhyrchwyr lleol allu gwerthu eu cynnyrch trwy 'flaen siop' ar y cyd er mwyn lleihau hyd y cadwyni cyflenwi. Mae'r prosiect Mannau Gwyrdd Gwydn yn cefnogi datblygiad 5 hyb bwyd newydd ym Mhenygroes, Bethesda, Rhydaman, Tyddewi a Rhondda Uchaf (56).

Mae hybiau bwyd yn chwarae rhan gynyddol bwysig wrth adeiladu cadwyni cyflenwi bwyd byr. Mae [FarmCo](#) Abertawe yn enghraifft wych. Er bod llawer o amrywiadau ar thema hybiau bwyd, yr egwyddor sylfaenol yw bod ystod o gynhyrchwyr gwahanol yn dod at ei gilydd i gynnig blaen siop ar-lein, lle y gall siopwyr a phrynwyr archebu basged o gynnyrch oddi wrth gynhyrchwyr lluosog. Yna mae'r hyb yn derbyn y cynnyrch, yn paratoi bocsys ar gyfer pob prynwr/siopwr ac yna'n eu dosbarthu i leoliadau unigol neu i fannau casglu. Dyma rai enghreifftiau o hybiau llwyddiannus mewn rhannau eraill o'r DU:

- Mae Hybiau Bwyd Dyffryn Tamar yn darparu ar gyfer cwsmeriaid manwerthu a chyfanwerthu yn ogystal â chynnig cymorth deorydd i fusnesau cynhyrchu bwyd newydd (16)
- Mae Hyb Bwyd Caergrawnt yn fodel busnes-i-fusnes (17)
- Mae 'In My Back Yard' yn hyb i gynhyrchwyr a arweinir gan gynhyrchwyr dofednod a ddechreuodd eu blaen siop ar-lein eu hunain yn gwerthu eu cynnyrch eu hunain yn unig, ac yna cysylltodd cynhyrchwyr lleol eraill â nhw, a gofyn am gael ychwanegu eu cynnyrch at eu blaen siop. Mae'r fenter bellach yn gydweithfa o 48 o gynhyrchwyr, yn gwerthu drwy'r hyb (18)

Mae pob hyb yn wahanol ac wedi'i deilwra i anghenion y cynhyrchwyr a'r siopwyr/prynwyr lleol. Dyma [rai awgrymiadau i hybiau newydd](#) sydd ar fin cael eu sefydlu. Sylwch nad yw manteision sefydlu hybiau bwyd yn dibynnu ar ddefnyddio un plattform penodol; mae yna [sawl opsiwn o ran rhwydweithiau bwyd a llwyfannau gwerthu](#).

## Cwmnïau Cydweithredol Ffermwyr

Gall cwmnïau cydweithredol ddangos gwytnwch trwy rannu adnoddau, cael mwy o gyflenwad a rheoli dosbarthiad ar raddfa fwy. Mae'r [adroddiad hwn](#) yn nodi'r cyfleoedd a'r heriau yn y modelau hyn.

Mae cwmnïau cydweithredol ffermwyr ffurfiol fel arfer yn cyflenwi gwerthwyr ac archfarchnadoedd mwy. Mae gweithio cydweithredol yn boblogaidd yn y diwydiant llaeth a gall rhwyddineb dosbarthu ar y cyd roi sicrwydd i ffermwyr unigol o ran archebion a logisteg a reolir (gweler Astudiaeth Achos 1: Fferm Llannant). Ar y lefel hon, gall y ffermwr ddal i fod yn agored i niwed gan gorfforaethau mwy; mae anfanteision hefyd a all atal rhai ffermwyr rhag ymuno â chwmnïau cydweithredol. Argymhellir cymryd manteision cydweithio a'u cymhwysu i ddechrau i heriau dosbarthu bwyd yn lleol. Wrth i gyfranogwyr weld manteision y cydweithredu hwn, mae'n debygol y gall cwmpas y cydweithredu ymestyn y tu hwnt i ddosbarthu yn unig.

Mewn egwyddor, gallai cwmnïau cydweithredol ffermwyr leol fod ar ffurf debyg i hyb bwyd. Gallai pwynt dosbarthu canolog ei gwneud hi'n bosibl i reoli archebion o system ar-lein ganolog, danfoniadau i mewn/allan, storio a phacio. Un problem y mae hybiau bwyd wedi'i wynebu yw adeiladu a chynnal rhwydwaith digon mawr o ffermwyr a gwneuthurwyr bwyd ar gyfer danfon archebion i gartrefi. Ar gyfer cyflenwad mwy, megis i fwytai neu ysgolion, gallai cael cyflenwad parhaus fod yn dasg anodd i'w chyflawni; fodd bynnag gyda'r cyllid a'r cymorth cywir, gallai fod yn gam cadarnhaol i systemau bwyd lleol a chadwyn gyflenwi leol (gweler Astudiaeth Achos 7: Shepherds; o'r maes i'r siop).

Mae enghreifftiau o gwmnïau cydweithredol dosbarthu yn cynnwys [Hybiau Bwyd Dyffryn Tamar](#) a [Hyb Bwyd Stroudco](#), y ddau gwmni gyda bwrdd cyfarwyddwyr sy'n cynnwys cynhyrchwyr sy'n gwerthu drwy'r Hyb. Mae'r cyfarwyddwyr hyn yn llywio strategaeth a chwmpas yr hyb bwyd. Dros amser mae aelodau-gynhyrchwyr wedi datblygu cysylltiadau sydd o fudd i'r ddwy ochr y tu hwnt i fanteision costau dosbarthu a rennir. Er enghraifft, bu Bragdy Stroud yn talu am waredu gwastraff o'r grawn brag roeddent wedi ei ddefnyddio, ond bellach, mae hwn yn cael ei gasglu gan Amaethyddiaeth Gymunedol Stroud fel cyfraniad maethlon i'w bwyd moch.

Mae [Calon Wen](#) yn enghraifft o fenter gydweithredol ffermwyr yng Nghymru sy'n dod â nifer o ffermydd llaeth organig bach at ei gilydd. Mae'r fenter gydweithredol hon yn galluogi prynu ar-lein, yn ogystal â darparu graddfa ddigonol i alluogi'r grŵp ymgysylltu ag archfarchnadoedd mawr.

Mae Fferm Pipers yn farchnad ar-lein sy'n cyflenwi cig atgynhyrchiol o ansawdd uchel yn uniongyrchol i'r defnyddiwr. Dechreuodd y fferm fel menter borfa 50-erw yn cyflenwi busnes cig lleol y teulu ar eu stryd fawr leol yn Nyfnaint. Mae brand fferm Pipers wedi arallgyfeirio ac ehangu i greu rhwydwaith o 30 o ffermwyr, yn bennaf o fewn radiws 50 milltir i'r fferm wreiddiol, i gyflenwi degau o filoedd o gwsmeriaid ledled y wlad. Gallai ymgynghori pellach i ymchwilio i'r model hwn helpu i ffurfio rhwydweithiau yn y dyfodol a chaniatáu iddynt reoli cyflenwad uniongyrchol ar-lein, neu fel hyb cyflenwi lleol.

Mae'r [Prosiect Mannau Gwyrdd Gwydn](#), a reolir gan Social Farms & Gardens, gyda nifer o edefynnau a fydd yn cefnogi gwaith ar hybiau bwyd yng Nghymru, gan gynnwys datblygu tîm rhandiroedd cenedlaethol, creu pum hyb bwyd, perllannau cymunedol a mynediad y gymuned at fannau tyfu. Gallai defnyddio'r adnodd hwn fel peilot alluogi prosiectau mwy yn y dyfodol.

### **Hybiau cynhyrchwyr lleol annibynnol**

Mae rhai cymunedau cynhyrchwyr lleol wedi datblygu eu hybiau cynhyrchwyr eu hunain. Mae'r rhain yn cynnwys grwpiau yng Nghymru fel The Food Collective, Y Bontfaen (57) a Bwyd a Diod De Cymru (58).

### **Bwyd y Fro**

Mae Bwyd y Fro (59) ym Mro Morgannwg yn bartneriaeth sy'n cefnogi cadwyni cyflenwi bwyd lleol, gyda ffocws cychwynnol ar fwyd lleol da i Lanilltud Fawr. Mae hefyd wedi helpu i lansio 'Gŵyl Fwyd y Fro', ail ddigwyddiad bwyd lleol blynyddol Bro Morgannwg.

### **Neighbourfood**

Cwmni o Iwerddon yw Neighbourfood gyda phresenoldeb yn y DU (60). Mae'n hysbysebu ei hun fel un sy'n darparu plattfform i "werthu eich cynnyrch anhygoel i'r gymuned leol a chael pris teg run pryd".



## Y Rhwydwaith Bwyd Agored (RhBA)

Y RhBA (61) yw'r unig blatfform ffynhonnell agored (perchnogaeth gyffredin) sy'n darparu ystod eang o opsiynau i gynhyrchwyr bwyd i werthu i siopwyr a phrynwyr lleol mewn rhwydwaith o gadwyni cyflenwi bwyd byr, gan gynnwys gwerthiannau uniongyrchol, hybiau bwyd, marchnadoedd ffermwyr ar-lein, cwmnïau cydweithredol bwyd, grwpiau prynu a banciau bwyd.

## Tried and supplied

Cwmni o Lundain yw Tried and Supplied sy'n cefnogi sefydliadau a hoffai brynu bwyd yn lleol. "Rydym yn helpu busnesau bwyd i aros ar y blaen a chanolbwyntio ar roi gwasanaeth i gwsmeriaid" (62).

## Ynys Môn: Cyfrannu torfol i gael afalau a gellyg ar gyfer cynhyrchu seidr

Mae Jaspels Cider yn gwmni preifat ar Ynys Môn sydd â chysylltiad neilltuol ac agos â chymunedau lleol (63). Gan nad ydynt yn berchen ar unrhyw berllannau eu hunain, gofynnodd y cwmni i bobl lleol am afalau a gellyg lleol dros ben, er mwyn i'w cwmni allu eu defnyddio i gynhyrchu seidr. Y cymhelliad i'r bobl oedd y byddent yn medru prynu'r seidr am bris gostyngol, a chael peth seidr am ddim y flwyddyn ganlynol. Mae'r dull hwn wedi lleihau gwastraff bwyd, ac wedi cefnogi busnes bach sy'n cyfrannu at yr economi lleol.

## Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned

Er bod gan Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned gyfyngiadau ar aelodaeth a chapasiti cyflenwi ac na ddylent amharu ar waith ffermwyr na'u rôl yn y gadwyn fwyd, mae ganddynt rôl i'w chwarae mewn economïau lleol. Ceir sector Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned ffyniannus Cymru, a chaiff ei gydnabod yn rhyngwladol fel un sy'n chwarae rhan unigryw mewn economi gymdeithasol (7). Mae'n bosibl bod cyfle unigryw yng Nghymru i'r rhwydweithiau bwyd lleol adeiladu ar lwyddiannau Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned, cyn belled ag y gellir goresgyn rhwystrau i ddyblygu a chyfranogiad ar lefelau macro. Mae gan Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned rôl i'w chwarae mewn cysylltu a grymuso unigolion a chymunedau ar raddfa lleol, ac mae'r cymunedau hyn hefyd yn debygol o ddymuno cefnogi rhwydweithiau bwyd lleol yn fwy cyffredinol.

Ers dechrau'r pandemig Covid-19, rydym wedi datblygu dealltwriaeth ymhlyg bod cadwyni cyflenwi byd-eang yn cario risgiau cynhenid wrth i ddigwyddiadau dirfodol allu cau sectorau economaidd cyfan, bron dros nos. Mae hyn wedi tanlinellu'n anuniongyrchol bwysigrwydd y rhwydwaith Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned, ac wedi cynyddu ei phwysigrwydd cymharol ar gyfer cyflenwi bwyd lleol. Nodwyd fod Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned yn fenter a all chwarae rhan bwysig o ran darparu bwyd i aelwydydd sy'n dioddef o ansicrwydd bwyd (8). Ni fwriedir i Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned gymryd lle ffermio traddodiadol, ond mae ganddi gilfach arbennig o ran cyfoethogi rhyngweithio cymdeithasol, datblygu sgiliau, a gwella'r rhyngweithio â natur a ffermio, a dealltwriaeth ohonynt.

Mae argymhellion i gynorthwyo Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned yn cynnwys:

- Cyllid cyflym ar gyfer prosiectau a mentrau bach
- Datblygu partneriaethau bwyd cynaliadwy
- Cydlynu a chysylltu â pholisïau'r Llywodraeth.

# Adborth ac astudiaethau achos ffermio lleol a'r gadwyn gyflenwi



## Ymatebion arolwg cynhyrchwyr cynradd

### Cynhyrchydd wyau

- Amlygwyd costau porthiant fel y brif broblem hyfywedd. Problem arall oedd diffyg mynediad i dir, a rheoleiddio a oedd yn ymddangos fel petai wedi'i dargedu'n fwy at gynhyrchwyr mawr, ond a oedd hefyd yn ofynnol i gynhyrchwyr bach. Mynegwyd dymuniad i weld mwy o gynhyrchwyr bach, yn hytrach na chynhyrchwyr bach o reidrwydd yn tyfu i fod yn rhai mawr.
- Ansawdd bwyd lleol oedd y prif wahaniaeth cadarnhaol i Abertawe
- Gwerthir yr holl gynnyrch yn lleol.

### Ymatebion ffermydd da byw

- Roedd y rhan fwyaf o'r newidiadau yr oedd arnynt eisiau i gynyddu hyfywedd yn cynnwys:
  - Cynyddu gwerthiant, cynyddu pris cynnyrch, gallu marchnata a gwerthu'n uniongyrchol i ddefnyddwyr, cost porthiant, gwrtaith, disel, cyfleustodau a deunydd lapio silwair, cymorth ariannol i arallgyfeirio, prynu grŵp (fel yr hen Dyfwyr Gŵyr), cyllid ar gyfer ynni adnewyddadwy.
- Roedd y rhan fwyaf o'r eitemau a awgrymwyd ar gyfer cynyddu cyfran y bwyd a werthir yn lleol yn cynnwys:
  - Gwell marchnata, cyllid grant i gael peiriannau gwerthu, peiriannau oeri, lladd-dy lleol, o'r fferm i'r drws neu i fwytai lleol, 'personél' penodol i gefnogi ffermydd gydag arallgyfeirio
  - Awgrymwyd menter gydweithredol fel ffordd o helpu i gefnogi cynhyrchwyr lleol, a chael y raddfa sydd ei hangen ar fanwerthwyr mawr.
- Roedd cyfran y cynnyrch a werthwyd yn lleol yn amrywio o 0% i 100%, gyda chyfartaledd o 37% gan y deg cynhyrchydd yn y sector hwn. Mynegodd sawl un awydd i allu gwerthu'n fwy lleol o giât y fferm.

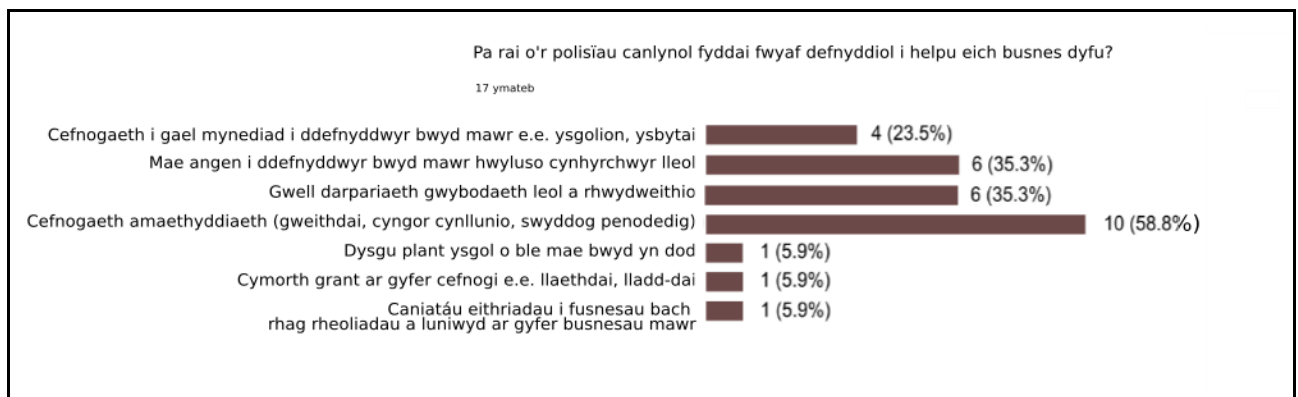
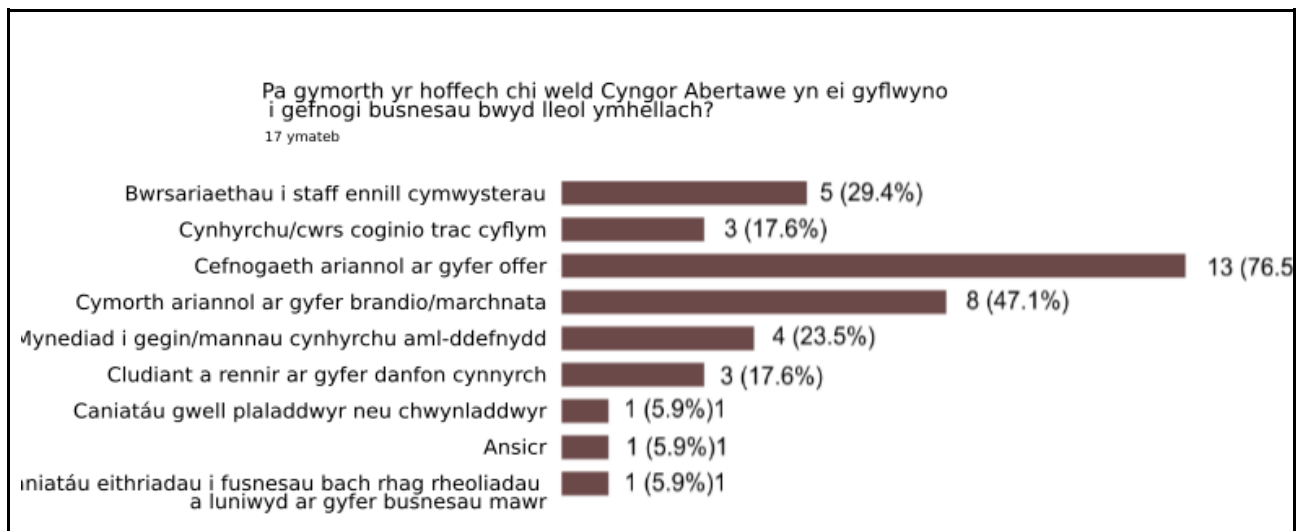
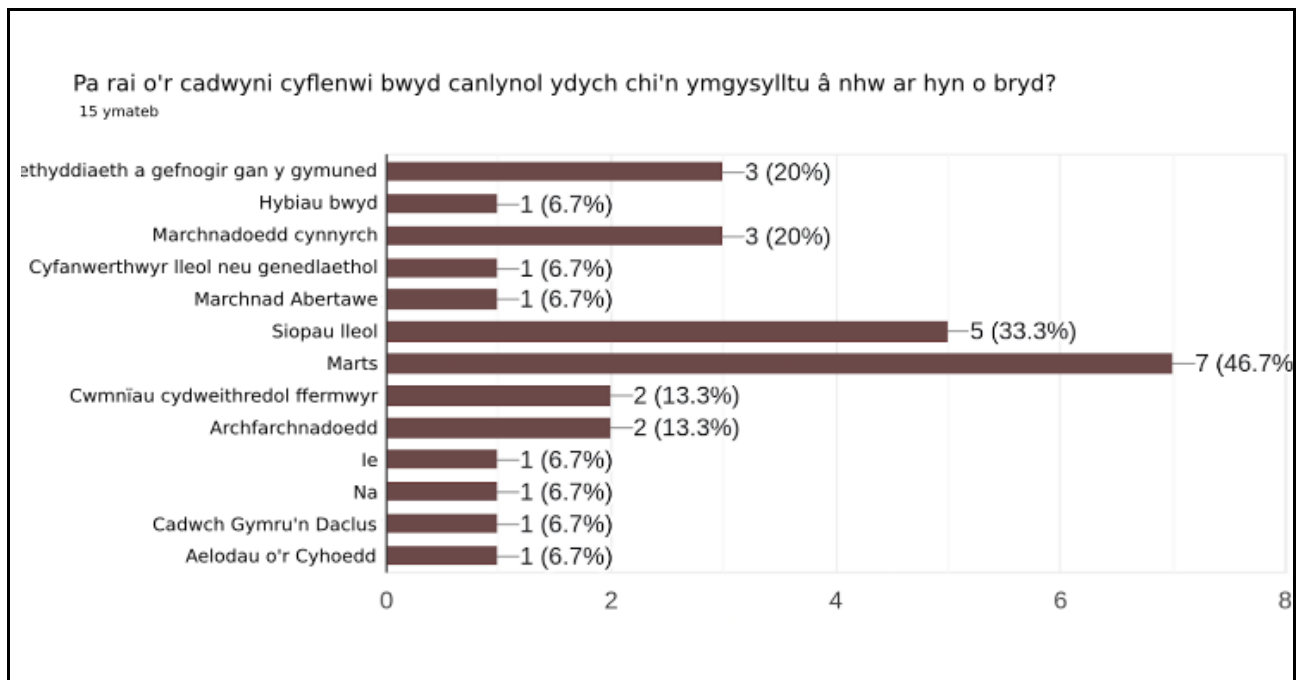
### Ymatebion ffermydd cymysg (tir â'r a da byw)

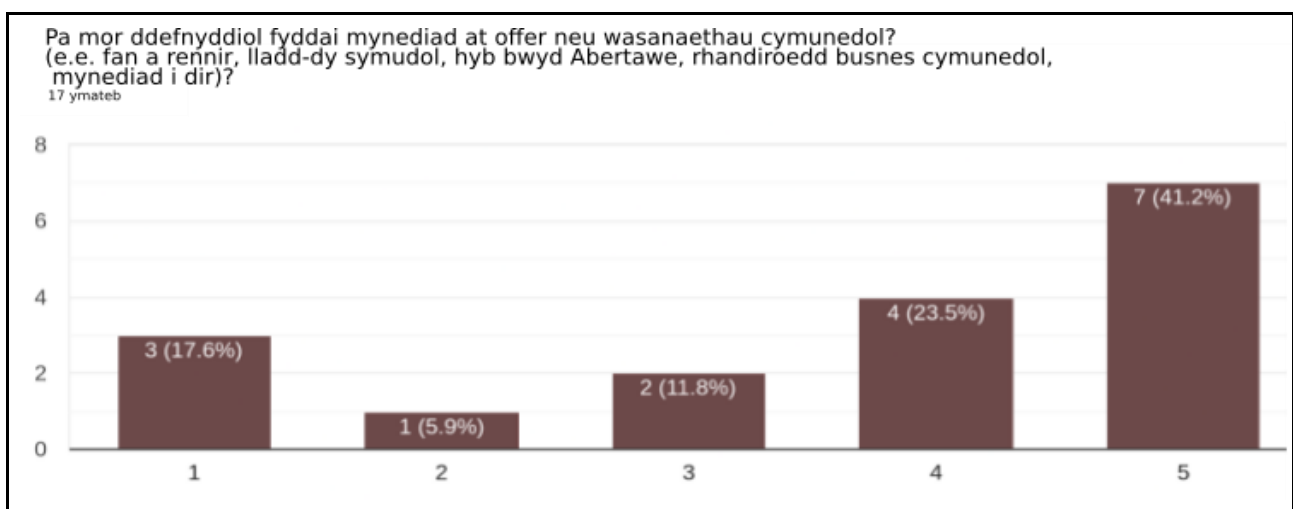
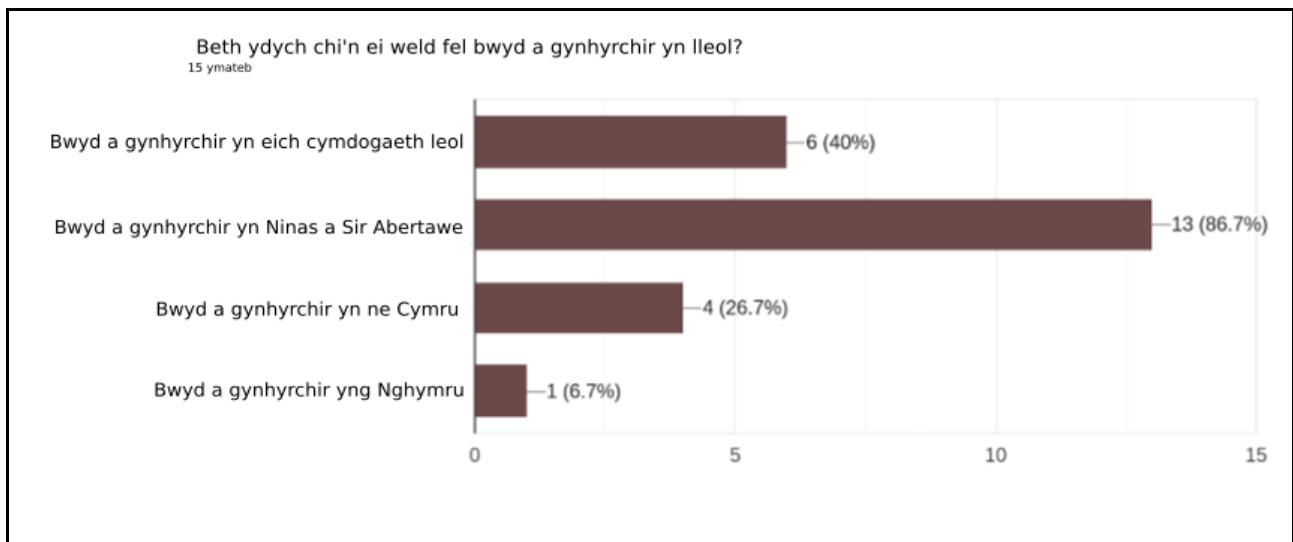
- Y prif broblemau hyfywedd yw:
  - Rheoliadau gorfeichus; mwy o brynwyr bwyd lleol; cefnogaeth ym mlynnyddoedd cynnar menter ffermio ar gyfer llafur;
- Roedd cyfran y bwyd a werthwyd yn lleol yn amrywio o ddim i'r cyfan ohono, gyda chyfartaledd o 54% gan y pum cynhyrchydd yn y sector hwn
- Roedd yr awgrymiadau ar gyfer gwella maint y cynhyrchiad lleol yn cynnwys:
  - Lladd-dy lleol, cymorth gyda marchnata, mwy o brynwyr cynnyrch lleol.

### Tyfwyr ffrwythau neu lysiau eraill

- Y prif broblemau hyfywedd yw:
  - Ffyrdd rhatach o werthu cynnyrch, gwell cyfleoedd i gael mynediad i farchnadoedd caffael, darparu cyngor busnes, a chyfleoedd marchnata neu hysbysebu rhad.
- Roedd cyfran y cynnyrch a werthwyd yn lleol yn amrywio o 0 i 100% gyda chyfartaledd o 55%
- Mae awgrymiadau eraill i wella faint a werthir yn lleol yn cynnwys:
  - Hybiau casglu, hysbysebu, mwy o ymwybyddiaeth gan ddeiliaid tai lleol.

## Crynodeb o ymatebion





Awydd i weld offer neu wasanaethau cymunedol, gyda 5 yn 'ddefnyddiol iawn' ac 1 yn 'ddim yn ddefnyddiol'.

I gael adolygiad manylach o ffermio yn Abertawe, cynhaliodd Partneriaeth Bwyd Abertawe gyfweiliadau â busnesau bwyd amrywiol ar draws wardiau trefol a gwledig o fewn ein system fwyd leol. Mae'r astudiaethau yn rhoi data cyfoethog, sy'n cynnwys hanes busnes, fferdd o weithio, a heriau cyfredol. Mae PBA hefyd wedi defnyddio'r Cynllun Adfer Economaidd i wneud cysylltiadau ac argymhellion. Bydd yr adran hon yn helpu'r bartneriaeth i greu amserlen waith gyfoes i gynorthwyo dyfodol busnes bwyd a byrhau cadwyni cyflenwi bwyd yn Abertawe.

## Astudiaeth achos 1 - Fferm Llannant

Bu Fferm Llannant ym Mhenyrheol, Gorseinon, ym mherchnogaeth y teulu ers 1941 ar ôl iddynt symud o deulu ffermio mwy yng Nghastell-nedd. Cynhaliodd y teulu Stevens fenter llysiau broffidiol a rownd llysiau lleol o'r 1940au hyd at ganol yr 1990au, yn cwmpasu ardaloedd lleol megis Penyrheol, Gorseinon, Penllergaer, Tre-gŵyr, Casllwchwr, Pengelli a Phontarddulais.

Cynhyrchwyd y llysiau ochr yn ochr â chig eidion, llaeth, defaid a moch. Roedd y fferm hefyd yn arfer cynnwys fferm Allt y Graban (cwrs golff Pontarddulais bellach), a brynwyd

yn 1973. Ar hyn o bryd, mae Llannant tua 150 erw, gyda rhywfaint o dir ychwanegol yn Fferm Castell Oxwich (30 erw ar hyn o bryd ond yn amrywio o flwyddyn i flwyddyn), a ddefnyddir i wneud porthiant gaeaf (gwair neu silwair) i'r gwartheg yn Llannant.

Mae gan y fferm 140 pen o wartheg ar y daliad (gan gynnwys lloi); mae'r nifer hwn wedi amrywio o tua 70 hyd at bron i 250 ar y brig. Ar hyn o bryd, mae 25 o wartheg godro Holstein Friesians gan gynnwys yr ail fuwch hynaf yng Nghymru; mae hyn yn ostyngiad o bum mlynedd yn ôl, pan oeddent yn godro 80-100 o wartheg. Mae'r fferm yn yswiriedig ar gyfer llaeth a chig eidion, gydag archwiliadau blynyddol i gadarnhau'r achrediad o dan gynllun [FAWL](#).

Mae'r contract llaeth fferm gyda [First Milk](#) yn Hwlfordd, cwmni cydweithredol sy'n eiddo i ffermwyr y mae'r fferm wedi buddsoddi ynddi. O ystyried y gostyngiad yng nghyfaifaint y llaeth, a'r ffaith bod y fferm yn cadw lloi ar y buchod am fwy o amser na'r rhan fwyaf, ar hyn o bryd tan eu diddyfnu, mae'r fferm wedi cymryd saib gyda'i contract llaeth, gyda'r dewis o naill ai ailgychwyn y flwyddyn nesaf, neu adael y sector llaeth yn gyfan gwbl.

Yn draddodiadol, byddai gan ffermydd fel Llannant, sydd yng Ngogledd Abertawe, fanteision gwell cyflenwad lleol oherwydd dwysedd y boblogaeth ac agosrwydd at lwybrau teithio ar draws De Cymru. Mae'r rhain yn dal i fod yn fanteision buddiol i ddosbarthu o gymharu ag ardaloedd ym Mhenrhyn Gŵyr. Dylai polisi bwyd a ffermio ystyried ardaloedd wardiau nad ydynt yn rhai gwledig, fel Penyrheol a Phengelli, fel prif fodolau buddsoddi wrth ystyried cyflenwad lleol.

Ar hyn o bryd, mae gan fuches gig eidion y fferm 100 o anifeiliaid ac mae'n cynnwys cig eidion Limousin Du yn bennaf, a dewiswyd y brîd hwn oherwydd ei frithder, ei natur dawel, a'i gyfraddau twf rhagorol, gan gynhyrchu cig eidion llawer mwy blasus. Ym Mart Caerfyrddin yr arferid gwerthu, ond y dull presennol yw defnyddio asiant sy'n mynd â nhw i ba bynnag ladd-dy sy'n talu'n dda. Mae'r dewisiadau yn cynnwys Cross Hands, Hwlfordd neu Ferthyr. Mae Merthyr a Cross Hands o bosibl yn hyfyw o ran hunan-gludo niferoedd bach o wartheg. Gyda'r cynnyrch yn cael ei drin gan wahanol asiantau neu sefydliadau, nid yw'n glir pa gyfran o'r cynnyrch fferm sy'n cael ei werthu'n lleol, er ei bod yn ymddangos yn debygol ei fod wedi'i fwriadu ar gyfer marchnad y DU yn bennaf.

Mae'r fferm wedi nodi nifer o rwystrau i werthu'n lleol, gan gynnwys:

- Diffyg cyfleuster prosesu lleol fel lladd-dy neu brosesu llaeth. Mae diffyg darpariaeth lladd-dai lleol yn cyfrannu at ddiffyg gwybodaeth ar sut i newid i werthu'n fwy lleol a gall buddsoddiad costus fod yn rhwystr enfawr, yn enwedig mewn llaeth, os nad yw'r farchnad yn wydn, a'i bod yn un sy'n newid yn ôl ac ymlaen ar fymrwyl. Mae'r broblem o gig yn mynd yn wastraff yn un fawr, gan fod y costau sy'n gysylltiedig yn llawer mwy na gyda llysiau.
- Roedd cau mart Sir Gaerfyrddin yn golled fawr; roedd yn gyfle i werthu heb ddefnyddio asiant, ac yn fwy plaserus i'w ddefnyddio. Mae marchnadoedd yn lleoedd cymunedol iawn - golyga eu colli y gall rhyngweithio rhwng y gymuned ffermio effeithio ar iechyd meddwl.
- Arferion siopa; mae deiliaid tai yn ymwybodol iawn o brisiau a chyda lefelau cynyddol o galedi ariannol, mae mwy o wrthwynebiad i fwyd a gynhyrchir yn lleol o ran cost uwch, er ei fod o ansawdd gwell.

Mae Andrew Stevens sy'n ffermio ochr yn ochr â'i dad a'i frawd yn esbonio bod ffermydd traddodiadol fel Llannant wedi defnyddio arferion i sicrhau effeithlonrwydd a

chynaliadwyedd erioed. “Mae'r fferm yn bennaf yn un fewnbwn isel, allbwn isel, sydd yn ein barn ni y sefyllfa orau i sicrhau ansawdd a chynaliadwyedd. Mae'r gwartheg godro yn cael eu bwydo â Trafford Gold a grawn bragwyr fel sgil-gynhyrchion y diwydiant bragu yn y gorffennol; mae'n ymddangos bod y buchod yn gwneud yn dda iawn arnynt ac mae'n ychwanegu at economi gylchol. Pan oedd y fferm yn cynhyrchu llawer o lysiau, roedd unrhyw wastraff yn cael ei fwydo i'r gwartheg cig eidion”.

Mae'r gwartheg i mewn yn ystod y gaeaf ac mae ganddyn nhw'r dewis o ddod i mewn yn ystod cyfnodau gwlyb parhaus hyd yn oed yn ystod y gwanwyn/hydref ond maen nhw allan cymaint â phosib os yw'r tywydd yn braf. Mae'r gan y gwartheg hyd at 80 ciwbicl sydd â matiau rwber a gwellt mewn sied fawr wedi'i hawyru'n dda. Mae'r fferm yn dal dŵr glaw ac wedi tyllu twll turio.

Fel rhan o gynyddu'r ystod o gynnyrch, mae'r fferm yn ystyried profi menter llyisiau 'pigo eich hun'. Roedd potelu llaeth yn opsiwn a ystyriwyd ychydig flynyddoedd yn ôl, a gall ddal i fod yn opsiwn. Mae'r fferm yn archwilio opsiynau o wneud mwy yn lleol gyda chig eidion. Mae'n bosibl y gallai ysgubor 400 mlwydd oed gael ei datblygu'n llety gwyliau a siop fferm, ond byddai angen buddsoddiad sylweddol i'w chwblhau.

Fel rhan o strategaeth arallgyfeirio bosibl, mae'r fferm yn ystyried a ddylid gadael y sector llaeth, neu fuddsoddi mewn offer i alluogi cynhyrchu cynnyrch llaeth ychwanegol fel caws neu iogwrt. Fodd bynnag, mae risgiau'n gysylltiedig â'r penderfyniad hwn, gyda phrisiau cyfnewidiol a chostau offer yn gorfod cael eu hystyried.

Mae gan Andrew bersbectif optimistaidd ar ddyfodol ffermio a bwyd lleol yn Abertawe. Er gwaethaf heriau gwaith papur a deddfwriaeth, mae stori wych i'w hadrodd am Abertawe a Gŵyr, a ledled Cymru. “Bydd angen cynlluniau amgylcheddol yn y blynyddoedd i ddod, ond rhaid i'r rhain weithio gyda chynhyrchu bwyd ac nid yn ei erbyn, a pheidio â dod ar draul swyddi amaethyddol. O ran yr elfen gynaliadwy, mae cig a llaeth yn sicr yn gallu chwarae rhan enfawr, dyna sy'n ffurfio'r rhan fwyaf o'n tirwedd amaethyddol.”

Mae Abertawe a Gŵyr yn cynnwys mentrau llai, sy'n cael eu rhedeg gan deuluoedd yn bennaf, na allant gystadlu â'r rhai sydd yn y Fro/Penfro o ran graddfa, ac yn sicr ddim o'u cymharu â rhai o ffermydd â'r Lloegr, ond mae yna gymuned amaethyddol agos, balch a gweithgar a sylfaen defnyddwyr gefnogol iawn (ar y cyfan) yn ogystal â chefnidir da iawn. Os bydd meddylfryd yn newid ar siopa'n lleol, a bod ffermydd yn gallu cynhyrchu cynnyrch cynaliadwy o safon am brisiau addas a galluogi defnyddwyr i allu fforddio'r prisiau hynny, yna mae'r dyfodol yn ddisglair.

## **Astudiaeth achos 2 - yr angen am ladd-dai lleol**

Cynhaliodd yr Ymddiriedolaeth Bwyd Cynaliadwy ymchwil i rwydwaith y DU o ladd-dai bach yn 2018, a chanfuwyd bod y sector ar raddfa fach bron â dymchwel.

Daeth [yr Adroddiad](#) i'r casgliadau canlynol:

1. Mae angen cefnogaeth San Steffan, llywodraethau datganoledig a lleol i gefnogi a datblygu darpariaeth lladd-dai ar raddfa fach ledled y DU
2. Mae angen rheoliadau i alluogi a chefnogi datblygiad lladd-dai symudol a lladd-dai ar ffermydd

3. Mae tasglu i'w sefydlu i gydlynu gweithredu a chynrychioli'r Llywodraeth, y diwydiant a deiliaid tai.

Dywedodd cyfarwyddwr polisi'r Ymddiriedolaeth Bwyd Cynaliadwy, Richard Young:

*“Mae lladd-dai lleol yn chwarae rhan hanfodol ym mhob cymuned wledig lle cedwir anifeiliaid fferm. Pan fyddant yn cau, mae'n rhaid cludo anifeiliaid a chig yn llawer pellach. Mae hyn yn ddrwg i les yr anifeiliaid ac yn ddrwg i'r amgylchedd. Mae hefyd yn bygwth adfywiad parhaus diwylliannau bwyd lleol. Ar fy fferm organig fy hun, rwyf wedi gorfod newid lladd-dai naw gwaith dros y 30 mlynedd diwethaf er mwyn sicrhau bod ein siop fferm yn cael ei chyflenwi â chig o'n hanifeiliaid ein hunain, gan fod saith o'r rhai sydd agosaf ataf wedi cau, a dau wedi dod yn anaddas am resymau eraill. Nawr mae'n rhaid i mi fynd â'n hanifeiliaid bron i 40 milltir i'w lladd ac mae'n costio llawer iawn i gludo'r carcasau yn ôl i'n siop.”*

### **Astudiaeth achos 3 - Square Peg, caffi annibynnol**

Mae'r [Square Peg](#), caffi annibynnol yn Abertawe, wedi cyfeirio at gynnyrch lleol fel rhan bwysig o'u hethos a'u llwyddiant dros yr ychydig flynyddoedd diwethaf. Mae gan y caffi fwydlen 'brecinio' drawiadol sy'n defnyddio cynnyrch tymhorol fel piwrî betys ar surdoes lleol yn hytrach na dibynnu ar ddewisiadau eraill wedi'u mewnfario, fel afocados.

Sefydlwyd y Square Peg yn 2015 gyda gweledigaeth i ddod â'r gymuned leol ynghyd, ac i weini bwyd gwych. Mae'r sefydliad yn gweithredu fel sefydliad dielw ac mae ganddo werth craidd sy'n cwmpasu moeseg bwyd a chynnal cydbwysedd bywyd/gwaith i'r holl weithwyr.

Rhoddodd y pandemig amser i staff y Peg arafu a myfyrio ar ddyfodol y caffi. Dywed y sylfaenydd Matt Crome “Roedd gorfod ymateb i reoliadau a oedd yn newid yn gyson ac agor a chau yn ystod Covid yn anodd. Er bod y caffi yn gwneud yn wych cyn y pandemig, roeddem am wneud yn siŵr wrth ailagor ein bod yn cael pob elfen o'r busnes yn iawn. Trwy gwtogi'r fwydlen a chanolbwyntio ar anghenion ein tîm, rydym wedi cael yr amser a'r egni i gynhyrchu bwydlen newydd greadigol sy'n arddangos blasau a thymhorau”. Mae'r newid wedi cael derbyniad da gan gymuned y Peg ac er bod y caffi bellach yn gweithredu dros lai o oriau'r dydd, mae gwerthiant wedi cynyddu, ac mae gan y staff fwy o hyblygrwydd a gwell cydbwysedd.

Mae'r Peg bellach wedi'i leoli'n gadarn ar y cylchdaith bwyd a choffi da yn Abertawe ac wedi arallgyfeirio i hyfforddiant coffi, gan helpu busnesau lleol eraill i gychwyn. Mae'r tîm bob amser yn gwthio'r ffiniau o ran cyrchu bwyd, ac yn ddiweddar maent wedi ymuno â thyfwr newydd ym Mhenrhyn Gŵyr i guradu bwydlen dymhorol newydd. Mae'r bartneriaeth angen cyfarfod cychwynnol i fapio'r hyn y mae'r caffi yn ei ddefnyddio a'r amserlen archebu a ragwelir trwy gydol y tymor tyfu nesaf. Yna gall y tyfwr gynllunio ei amserlen, paratoi calendr plannu a chreu cynllun twf busnes. Mae hon yn enghraifft wych o sut y gall dau fusnes gymhwyso'r model 'o'r fferm i'r fforc' a dal i elwa'n economaidd.

Awgrymir arddangos y bartneriaeth hon o fewn gweithdai rhwydweithio a gweithdai bwyd lleol i gynorthwyo gyda byrhau cadwyni cyflenwi bwyd ar lefel leol, ar raddfa fach.



## Astudiaeth achos 4 - Hoogah, tŷ bwyta annibynnol

Tŷ bwyta bwyd araf yn Brynmill Abertawe sydd wedi'i ysbrydoli gan Sgandinafia yw [Hoogah](#). Mae'r busnesau'n cynnig bwydlen amrywiol ac yn elwa o fasnach brecwast, brecinio, cinio a min nos. Mae Hoogah hefyd yn gyd-berchen ar fusnes cyfagos Little Valley Bakery, sy'n cyflenwi'r holl nwyddau sy'n seiliedig ar surdoes. Mae'r bartneriaeth hon, yn ei hanfod, wedi bod yn allweddol i'w llwyddiant gyda'u prif gynhwysyn yn cael ei gyrchu drws nesaf, am ffracsiwn o'r gost. Mae gweini pizzas surdoes, pretzels a bwydlen brecinio wedi galluogi'r tîm i arbrofi gyda chynhwysion rhyfeddol. Mae natur dymhorol yn chwarae rhan bwysig ac er ei fod yn cymryd mwy o amser i ddod o hyd i ffynonellau a pharatoi, mae'r ffresni a'r blas yn ei gwneud yn werth chweil, ac mae'r cwsmeriaid yn dod yn ôl am fwy a mwy.

Mae Hoogah yn cyfeirio at dryloywder fel ffactor pwysig i ethos y brand. Dywed Ange, "Mae gennym ni sylfaen cwsmeriaid gref sy'n ymddiried yn ein moesau cyffredinol ac rydyn ni'n gwneud yn siŵr ein bod ni'n cyfathrebu'n glir yr hyn rydyn ni'n ei roi ar y plât. Mae'r diwydiant cyflenwi bwyd yn gymhleth, ni all popeth fod yn organig ac ni all popeth fod yn lleol, ond rydym yn gweithio'n galed i sicrhau ein bod yn cael y cynnyrch gorau posibl ac yn cydbwysu'r ffactorau hynny". Fodd bynnag, o ystyried bod lleoliad yn chwarae rhan enfawr o'r broses gyrchu, mae Hoogah yn dibynnu ar gynhyrchion wedi'u mewnfario fel ffrwythau ar gyfer coctels a thomatos ar gyfer crwst y pizza. O ran y cynhyrchion sy'n cael eu mewnfario, mae Hoogah yn sicrhau tarddiad y cynnyrch ac ystyriaethau megis ymyrraeth isel o fewn y broses a'r gadwyn gyflenwi, masnach deg ac wrth gwrs, blas.

"Gall tomatos dyfu trwy gydol y flwyddyn yn Sbaen ac nid yw cyflenwad cyfandirol yn golygu bod y cynnyrch hwnnw'n anfoesegol, os gall y cynnyrch dyfu yn ei amgylchedd naturiol a'i gadw'n naturiol efallai y byddai'n opsiwn gwell i'r busnes" Dywed Ange hefyd, er ei fod yn lleol, mae'n bosibl na fydd cynnyrch lleol a gynhyrchir yn ddwys yn cyd-fynd â'r hyn y maent ei angen.

Mae [Crowdfarming](#) yn fenter sy'n caniatáu i fusnesau ac aelwydydd brynu yn uniongyrchol gan gynhyrchwyr arbenigol mewn swmp o bob rhan o'r byd. Mae'r cynllun yn dathlu'r cynhyrchydd bwyd ac yn tynnu canolwyr allan o'r gadwyn cyflenwi bwyd. Gallai bwytai ddefnyddio platfformau fel hyn ar gyfer cyflenwadau 'o'r fferm i'r fforc' ar gyfer cynhwysion arbenigol wedi'u mewnfario.

Gall realiti cyrchu popeth yn lleol fod yn afrealistig i lawer o sefydliadau bwyta. Yn aml, gall cysondeb y cynnyrch, natur dymhorol ac argaeledd ei gwneud yn anodd i fusnesau trydydd sector gynnwys y fwydlen. Gall logisteg fod yn broblem i gyflenwyr ar raddfa fach, a gall cyflenwyr mwy gystadlu gydag argaeledd, pris a danfoniadau rheolaidd. Mae newid y fwydlen yn gyson i bob tymor yn cymryd llawer o amser. "Mae'n llawer haws archebu gan gyflenwr mwy, mae cogyddion a pherchnogion busnes eisoes yn gweithio bob awr dan haul a gall cyrchu, archebu a rheoli'r cyfrifon gan gyflenwyr bach lluosog fod yn aneffeithlon".

Mae Hoogah wedi cael problemau gyda gweithio gyda chyflenwyr bach yn uniongyrchol, ond mae'n mynnu bod yr ymdrech ychwanegol honno'n talu ar ei chanfed. Gallant oresgyn rhai o'r problemau hyn trwy weithio mewn partneriaeth â chogyddion creadigol sy'n gallu addasu i'r hyn a ddaw trwy ddrws y gegin ac maent yn argymhell gweithio gyda busnesau sydd â chyflenwad trwy gydol y flwyddyn fel man cychwyn gwych i fusnesau eraill sydd am addasu. Mae'r Ruben yn un o werthwyr gorau Hoogah a'r prif gynhwysyn yw cig eidion

wedi'i fwydo ar laswellt Penrhyn Gŵyr, wedi'i rewi'n gyflym, ac ar gael trwy gydol y flwyddyn.

“Mae bwydydd araf yn costio mwy ac yn cymryd mwy o amser i gael gafael arnynt; fodd bynnag, ni fyddem yn cyfaddawdu ar yr ansawdd ac rydym wedi ymrwmo i'n gwerthoedd gwreiddiol”. Gan eu bod yn gredinwyr mawr y dylai bwyd da fod yn hygyrch i bawb, mae Ange a'r tîm wedi bod yn ymwybodol wrth osod y pris, yn enwedig oherwydd yr argyfwng costau byw. Nid oes gan y busnes ddiddordeb mewn torri corneli ac mae'n bwriadu arallgyfeirio gyda mwy o ddigwyddiadau a nosweithiau bwyd lleol arbenigol i wrthsefyll y cynnydd diweddar mewn prisiau.

“Os yw busnesau'n mynd i ymrwmo i ddyfodol cynaliadwy, bydd angen eu cymell. Dylid archwilio system sy'n seiliedig ar wobrwyon ar foeseq busnes megis ardrethiant is”. Mae staff Hoogah yn credu mewn system fwyd dryloyw a hoffent weld cyfathrebu cliriach wrth hyrwyddo cyrchu bwyd. Gallai system 'sgoriau ar y drws' fod yn fuddiol ar gyfer hyrwyddo cadwyni cyflenwi byrrach. “Mae'n hawdd i fusnesau ddatgan eu bod yn cefnogi'r bobl leol; fodd bynnag, efallai y byddai'n werth tyrchu ychydig yn ddyfnach. Ydy lleol yn golygu cyflenwr lleol? Ble mae'r cyflenwr yn dod o hyd i'w gynnyrch? Mae angen mynd i'r afael â'r ardaloedd llwyd ac mae'r amseroedd yn newid. Mae pobl eisiau cysylltiad, maen nhw'n mynd i fod eisiau gwybod mwy am yr hyn maen nhw'n ei fwyta ac o ble mae'n dod.”

Mae Hoogah yn gosod safon uchel ar gyfer cyrchu bwyd lleol a moesegol ac yn credu bod dyfodol bwyd lleol yn y ddinas yn gadarnhaol. “Mae gan bobl wybodaeth ddyfnach am fwyd da ac yn chwilio am ansawdd a blas, os gallwn ddatlu arwyr bwyd lleol a brandiau cynaliadwy trwy farchnata ar lawr gwlad, bydd y mudiad bwyd da yn tyfu”. Mae mentrau fel Brand Abertawe yn treialu prosiect sy'n helpu busnesau bach i adrodd eu stori trwy gyfryngau digidol. Gallai cysylltiadau traws-bartneriaeth gyda Chyngor Abertawe i farchnata helpu i arddangos y brandiau hyn a defnyddio cyfleusterau fel mannau hysbysebu cyhoeddus, llwyfannau cyfryngau cymdeithasol neu leoliadau fel yr Arena newydd.

## **Astudiaeth achos 5 – Cig Oen Morfa Halen Gŵyr; Twristiaeth Amaeth a gwerthiant uniongyrchol**

Nodweddir rhannau gwledig y sir gan amaethyddiaeth a thwristiaeth, agweddau sy'n aml yn cyd-fynd yn dda â datblygu busnes ac arallgyfeirio. Er enghraifft, mae llawer o fusnesau Gŵyr wedi manteisio ar hyn drwy gynnig cynhyrchion neu wasanaethau busnes fferm i bobl ar eu gwyliau.

Mae [Cig Oen Morfa Halen Gŵyr](#) yn fferm deuluol ym mhen draw gogledd Gŵyr. Mae'r defaid yn pori ar y morfa lanwol ac yn cael eu prif faeth o'r borfa unigryw hon, sy'n cynnwys glaswelltiroedd morfa heli, samffir, suran, lafant y môr a chlustog Fair.

Mae'r amgylchedd unigryw lle mae'r defaid yn pori yn rhoi i'r cig ei flas nodedig ac arbennig iawn y mae cymaint o alw amdano, gan arbenigwyr cig da, y cogyddion gorau a pherchnogion bwytai fel ei gilydd.

Prif ddulliau gwerthu y fferm yw gwerthiant uniongyrchol ledled y wlad ar-lein a thrwy'r siop fferm fechan ar y safle. Mae'r fferm hefyd yn elwa o gysylltu â busnesau lleol eraill megis Bragdy Gŵyr ar gyfer Gwyliau bach a gwersylloedd ymwelwyr yn ystod misoedd yr haf.

Mae'r fferm yn gartref i gastell Weble sy'n denu dros 4000 o dwristiaid bob blwyddyn. Mae cael atyniad twristiaid ar y safle yn helpu gyda gwerthiant uniongyrchol ond mae Will yn mynnu bod marchnata'r busnes yn arbennig drwy'r teledu a'r cyfryngau wedi bod yn rhan fawr o'r llwyddiant. "Nid oes gan bawb leoliad unigryw, ond mae pobl wrth eu bodd â bwyd gwych, os gallwch chi arddangos hwn, fe fyddan nhw'n dod."

Yn 2021, dyfarnwyd statws mynegai daearyddol i'r cyfuniad o gynnyrch rhagorol, lleoliad unigryw a'r teulu Pritchard. Roedd y wobr yn gyntaf yn y DU ac mae'n dathlu ansawdd, tarddiad ac yn rhoi enw unigryw'r brand i'r cynhyrchydd. Mae'r statws yn debyg i siampên yn Ffrainc a Parmigiano Reggiano yn yr Eidal.

Dyweddodd Will, sy'n rhedeg y fferm, "Mae hon yn fuddugoliaeth fawr i Benrhyn Gŵyr ac mae'r cyhoeddusrwydd wedi arwain at fwy o fusnes a diddordeb yn ein brand. Rydym yn falch o'r gydnabyddiaeth a bydd ein fferm yn parhau i gynhyrchu cig oen o ansawdd uchel yn uniongyrchol drwy'r wefan."

Mae'r fferm hefyd wedi gweld cynnydd dramatig mewn masnach ac ymwelwyr ers yr achrediad, ac mae Will yn credu mai dyma ddechrau'r pethau mawr i Ogledd Gŵyr, gan osod y safonau ar gyfer cynhyrchwyr bwyd cyfagos. "Byddem wrth ein bodd yn gweld cynhyrchwyr bwyd a diod eraill yn yr ardal yn cael cydnabyddiaeth ddaearyddol, mae gan Ogledd Gŵyr hanes o gynhyrchu bwyd eithriadol a byddai cydnabyddiaeth bellach yn helpu'r ardal i ffynnu".

## **Astudiaeth achos 6 - Tŷ Siriol; fferm fechan yn cyflenwi cig yn uniongyrchol**

Mae [Porc Tŷ Siriol](#) yn fferm deuluol 12 erw ym Mhontarddulais, Abertawe. Mae'r fferm yn rheoli gyr o foch Cymreig sy'n cael eu moch i besgi yn yr awyr agored.

Mae Tŷ Siriol yn gwerthu eu cynnyrch 'o'r fferm i'r fforc' trwy werthiannau ar-lein a thrwy farchnadoedd cynnyrch ledled De Cymru. Byddai hanner cyflenwad y fferm yn mynd i'r trydydd sector ac roedd eu bol porc yn saig nodedig ar draws rhai o hoff fwytai De Cymru. Yn ystod covid, collodd y fferm hanner eu busnes gwerthu i siopau, a chawsant eu gorfodi i ganolbwyntio ar werthiannau uniongyrchol.

Mae Suzy wedi disgrifio'r pandemig fel trobwynt mawr i'r busnes, ac fe wnaeth y naid gychwynnol mewn gwerthiant ysgogi'r tîm i adeiladu gwefan a ffermio, cynhyrchu a danfon y cig eu hunain. Mae'r cwpl wedi glynu at eu cynllun, ac wedi parhau gyda'u dull 'o'r fferm i'r fforc'. Mae symud i gyflenwad uniongyrchol wedi galluogi Martin a Suzy i gynnal llwyth gwaith hylaw wrth dyfu eu busnes yn araf. Mae'r model yn eu galluogi i wneud y mwyaf o'u helw a chynhyrchu cyn lleied â phosibl o wastraff, neu ddim gwastraff o gwbl, drwy eu dull 'o'r trwyn i'r gynffon'. "Fel arfer mae bwytai eisiau toriad penodol, a llawer ohono! Mae hyn yn rhoi llawer o bwysau ar gynhyrchwyr bach i gadw i fyny â gofynion afrealistig."

Comisiynodd prosiect o'r enw Cook24 gyfres o gyrsiau bwyd crefftus trac cyflym y llynedd gyda'r nod o fynd i'r afael â'r argyfwng staffio yn y trydydd sector. Gallai archwilio gweithdy bwyd lleol yn lleol annog cogyddion a busnesau newydd i ystyried y dull 'o'r fferm i'r fforc' a chael gwell dealltwriaeth o brosesau bwyd ar raddfa fach, fel defnyddio'r anifail cyfan ar y fwydlen.

Yn 2014, rhoddodd adfywiad yn y farchnad cynnyrch lleol hwb mawr i ffermwyr graddfa-fach fel Tŷ Siriol. "Er bod y sîn yn dal yn boblogaidd iawn, mae'r marchnadoedd yn darparu

mwy o fwyd stryd a chrefftau.” Am y rheswm hwn, mae Martin yn mynychu marchnadoedd cynnyrch y tu allan i Abertawe gyda 75% o gynnyrch y fferm yn gadael yr ardal. Er bod y cynnyrch yn cael ei fwyta'n gymharol leol, byddai'n bwysig ymchwilio ymhellach i fanwerthu bwyd mewn marchnadoedd cynnyrch yn Abertawe.

Ceir arwydd cryf bod pobl eisiau mynediad i siopau bwyd lleol, fodd bynnag mae pris a chyfleustra yn ffactor cystadleuol o ran dewis bwyd. Byddai'n werth ymchwilio i sut y gallai Marchnad Abertawe gynorthwyo gyda gwerthiannau mwy lleol, neu p'un a allai Neuadd Fwyd gyda 'popeth mewn un lle' weithio i gynhyrchwyr bach fel Martin a Suzy. Bydd Cyngor Abertawe'n archwilio'r syniad o redeg gwasanaeth ar-lein i gynhyrchu mwy o werthiannau o Farchnad Abertawe ac i roi ffordd haws i ddefnyddwyr siopa am gynnyrch lleol.

Mae lles yr anifeiliaid yn hynod bwysig yn Nhŷ Siriol ac mae'n well gan Martin a Suzy osod eu paramedrau eu hunain ar gyfer iechyd anifeiliaid. “Byddai rhai achredwyr angen i ni deithio dros ddwy awr i ladd-dy ardystiedig a fyddai'n annheg i'r anifeiliaid ac yn creu milltiroedd bwyd diangen”. Nododd Suzy bod pob fferm yn wahanol, bod bridiau yn amrywio ac y dylai fod mwy o gyfrifoldeb ac ymddiriedaeth yn y ffermwr unigol. “Pe bai mwy o bobl yn siopa'n lleol, bydden nhw'n dod i adnabod eu ffermwr lleol ac yn gwybod sut roedd eu bwyd wedi cael ei wneud.”

Gall costau cynyddol a busnes graddfa-gyflym orfodi siopau a bwyta i gynilo lle gallant ac i chwilio am ddewisiadau rhatach neu roi pwysau ar gyflenwadau i brisiau is. Mae hon yn sefyllfa y mae llawer o ffermwyr ynddi a gall olygu bod y fferm yn gweithredu ar gollod. Mae Martin a Suzy yn mwynhau cael mwy o hyblygrwydd a rheolaeth ar bris terfynol eu cynnyrch.

Derbyniodd y fferm gefnogaeth gan sefydliadau fel Menter Moch ac er bod cyllid ar gyfer y cynllun hwnnw wedi dod i ben mae'r tîm wedi ennill gwybodaeth ymarferol sy'n cynnwys cymorth marchnata, cynlluniau iechyd anifeiliaid a bioamrywiaeth ar y fferm. Gallai archwilio'r angen am gymorth ffermio ehangach ar lefel leol gynorthwyo ffermwyr lleol a busnesau newydd trwy ddarparu gwybodaeth ymarferol i lwyddo.

Mae Tŷ Siriol wedi rhoi cynnig ar lawer o fodelau a chredant eu bod wedi dod o hyd i'r ateb sy'n gweithio orau iddyn nhw. Maen nhw'n credu bod gan Abertawe dirwedd ddaearyddol gref ar gyfer cynhyrchu bwyd ar raddfa fach, “mae hanes, hinsawdd, ucheldir, tir isel, corsydd a phenrhyn yn amgylchedd perffaith ar gyfer system fwyd leol ffyniannus”.

Mae'r argyfwng costau byw wedi golygu bod cost porthiant a deunyddiau wedi cynyddu, ond mae gan y cwpl agwedd gadarnhaol sy'n mynnu bod ffordd o gwmpas problem bob amser. “Mae ffermio yn ffordd o fyw ac rydym yn wynebu heriau gwahanol yn aml. Nid yw ffermio ar raddfa fach ddim am eich gwneud yn gyfoethog yn gyflym, ond mae caru'r hyn rydych yn ei wneud yn brofiad gwerth chweil”. Mae Suzy yn cael cysur o weithio gydag anifeiliaid, bod yn yr awyr agored a chael y rhyddid i fyw a gweithio yn y gwyllt. “Allwch chi ddim cael llawer gwell na hynny!” meddai.

## **Astudiaeth achos 7 - Shepherds; fferm i siop**

Mae gan deulu Shepherd gysylltiad cryf ag Abertawe; dechreuodd y fferm pan wnaeth David Shepherd rentu cae ym Mhorth Einon dros 50 mlynedd yn ôl ac adeiladu gardd farchnad. Byddai'r busnes yn danfon y llysiâu ffres tymhorol i Farchnad Abertawe yn

bennaf. Yn y 90au cynnar, penderfynodd y teulu agor siop 'o'r maes i'r fforc' ym Marchnad Gorseinon, ac maent wedi parhau i werthu eu llysiau yn y lleoliad hwn hyd heddiw.

Saif y siop ar flaen yr hen farchnad ac er bod gweddill y farchnad bellach wedi diflannu, mae gan y siop leoliad gwych ar Stryd Fawr Gorseinon. Mae cynnyrch tymhorol o'r fferm yn cymryd lle blaenllaw yn y siop a elwir yn Shepherds. Mae Emma Shepherd, merch David, sydd wedi rhedeg y siop ers y diwrnod cyntaf, yn esbonio bod gan y busnes broses haenu ar gyfer cyflenwi - "mae cynnyrch o'r fferm yn cymryd blaenoriaeth, yna rydym hefyd yn prynu cynnyrch na allwn ei dyfu gan ffermydd lleol eraill. Yna byddwn yn defnyddio cyflenwr lleol i gael cynnyrch fel afalau a gellyg o'r DU i ni, ac yn olaf byddwn yn prynu nwyddau wedi'u mewnfario fel llysiau gyda thymor tyfu byr yn y DU a ffrwythau".

Er bod gan gynnyrch lleol brif rôl yn Shepherds, mae angen i Emma hefyd werthu ffrwythau a chynnyrch llysiau wedi'u mewnfario i gwrdd â'r galw a darparu ar gyfer anghenion pawb "rydym ymhell i ffordd o fwyta'n dymhorol, ac mae'n bwysig rhoi'r dewis i gwsmeriaid".

Bydd hanner y cynnyrch o'r fferm yn mynd drwy'r siop ond mae'r busnes wedi adeiladu llwybr dosbarthu a gall Emma ddanfôn y nwyddau i fwytai lleol ar y ffordd i mewn i waith. "Defnyddir llysiau Gŵyr yn nhafarndai a bwytai Gŵyr; mae'n gwneud synnwyr."

Mae gan stryd fawr Gorseinon hefyd hanes hir o fusnesau annibynnol a'r gymuned yn cydweithio i gefnogi ei gilydd. "Rydym yn cyflenwi pum busnes ar y stryd hon yn unig, mae pawb yn gofalu am ei gilydd, rydym yn ffodus bod ysbryd lleol yn parhau yma yng Ngorseinon gan fod llawer o strydoedd mawr cyfagos yn wag."

Mae'r fferm hefyd yn gweithio gyda chyfanwerthwyr lleol, sy'n gallu cael y cynnyrch o leoedd pellach i ffordd. Y rhwydwaith fawr o gyflenwad lleol y mae'r teulu Shepherd wedi'i adeiladu dros y blynyddoedd yw'r rheswm bod y busnes yn dal i fynd yn gryf. Gellir defnyddio'r amrywiaeth drawiadol sy'n cael ei harddangos yn y siop hefyd yn eu bocsys llysiau, eu gwerthu i fwytai, a hyd yn oed eu danfôn ledled y wlad. "Mae un o'n cyflenwr sy'n dosbarthu i'r siop hefyd yn mynd â'n cynnyrch fferm i Gaerdydd i'w gyfanwerthu ledled y DU". Gellid hefyd archwilio defnyddio logisteg glyfar i gael system fwyd leol fwy effeithlon.

Yn ddiweddar, bu'r fferm yn rhan o [prosiect O'r Maes i'r Fforc](#), a gafodd ei ddwyn ynghyd gan 4theRegion a Chastell Howell. Llwyddodd criw o ffermwyr ar Benrhyn Gŵyr i gyflenwi'r cynhwysion i fwydo Ysgol Llandeilo Ferwallt am diwrnod. Mae'r prosiect peilot yn cynnwys chwe chynhyrhydd lleol a sicrhodd tîm caffael Cyngor Abertawe fod y prosiect yn cadw at safonau diogelwch. Nod y prosiect yw darparu model ar gyfer ffynonellau lleol o fewn gwasanaethau cyhoeddus ac ysgolion.

Dyweddodd Emma, "Mae addysg yn allweddol, os ydym am i bobl fwyta'n well, mae angen i ni ddysgu o ble mae ein bwyd yn dod. Y lle amlwg i wneud hyn yw trwy ein hysgolion."

Mae'r teulu'n gwneud yr holl waith eu hunain; mae diwrnod deuddeg awr yn beth arferol rhwng y siop a'r fferm ac fel arfer gall y teulu ganfod eu hunain yn codi'n gynnar iawn er mwyn cyflawni'r archebion. Mae Emma yn mynnu bod y swydd yn waith caled, ond maen nhw wedi dod o hyd i ffordd i wneud iddi weithio dros y blynyddoedd, maen nhw wedi profi eu gwydnwch ac wedi ennill eu streipiau.

O ran dyfodol bwyd lleol yn Abertawe, mae Emma yn credu y byddai adeiladu rhwydwaith mwy o fusnesau bwyd sydd i gyd yn siarad â'i gilydd yn sail dda ar gyfer twf. Nid yw'r Shepherds yn bwriadu arafu yn y tymor byr, ac maent am ehangu ar yr hyn y maent yn ei dyfu ar y fferm. "Byddai'n wych plannu ychydig o 'Padron Peppers' y tymor hwn ar gyfer yr haf, dyma ein hoff bryd ar fwydlen y Nomad Bar and Kitchens, a byddem wrth ein bodd yn ei ychwanegu at yr archeb wythnosol".

Gallai adfywio strydoedd mawr fod yn rhan allweddol o fyrhau cadwyni cyflenwi bwyd; mae gan Gorseinon a'r Mwmbwls sîn fwyd leol gyda chigyddion annibynnol, pobyddion a siopau llysiâu. Gallai'r datblygiadau newydd a'r stondinau bwyd stryd sy'n rhedeg o ganol y ddinas i'r Mwmbwls fod yn ffocws allweddol i lwybrau bwyd lleol. Gallai'r promenâd newydd sydd wedi'i oleuo hwyluso masnach min nos a gyda'r nos. Gallai hyn fynd law yn llaw â hyrwyddo'r economi werdd, teithio a thwristiaeth. Gellid defnyddio lleoliadau beicio, fel y llwybr estynedig o Blackpill i Bontarddulais, i lywio masnach i fusnesau lleol, a gellid ei farchnata fel 'diwrnod allan i'r teulu'.

Gallai archwilio'r meysydd hyn fel astudiaethau achos unigol hybu mwy o werthiant uniongyrchol a masnach gylchol rhwng busnesau.

### Llyfryddiaeth

1. Haven-Tang C, Thomas A, Fisher R. To What Extent Does the Food Tourism 'Label' Enhance Local Food Supply Chains? Experiences from Southeast Wales. *Tour Hosp.* 2022 Mar;3(1):153–60.
2. Green L, Ashton K, Jones AT, Fletcher M, Morgan L, Johnson T, et al. Rising to the Triple Challenge of Brexit, COVID-19 and Climate Change for health, well-being and equity in Wales. :52.
3. Food security briefing [Rhynggrwyd]. Wales Environment Link; [cyrchwyd 2022 Awst 23]. Ar gael o: [https://waleslink.org/wp-content/uploads/2022/03/WEL-Food-Security-Briefing\\_Final.pdf](https://waleslink.org/wp-content/uploads/2022/03/WEL-Food-Security-Briefing_Final.pdf)
4. Sanderson Bellamy A, Furness E, Nicol P, Pitt H, Taherzadeh A. Shaping more resilient and just food systems: Lessons from the COVID-19 Pandemic. *Ambio.* 2021 Apr 1;50(4):782–93.
5. Black J, Maye D, Krzywoszynska A, Jones S. How is "the local" framed in UK system food debates? A review of mainstream and local food sector reports during the Covid-19 pandemic [Rhynggrwyd]. How is "the local" framed in UK system food debates? A review of mainstream and local food sector reports during the Covid-19 pandemic. Zenodo; 2022 [cyrchwyd 2022 Mehefin 5]. Ar gael o: <https://zenodo.org/record/6378946#.YI7BDsjMKUI>
6. United Kingdom Food Security Report 2021: Theme 2: UK Food Supply Sources [Rhynggrwyd]. GOV.UK. [cyrchwyd 2022 Awst 26]. Ar gael o: <https://www.gov.uk/government/statistics/united-kingdom-food-security-report-2021/united-kingdom-food-security-report-2021-theme-2-uk-food-supply-sources>
7. Mert-Cakal T, Miele M. 'Workable utopias' for social change through inclusion and empowerment? Community supported agriculture in Wales as social innovation. *Agric Hum Values.* 2020 Dec 1;37(4):1241–60.
8. Verfuether C, Sanderson Bellamy A. Accessible Veg [Rhynggrwyd]. 2022 [cyrchwyd 2022 Awst 25]. Ar gael o: <https://orca.cardiff.ac.uk/id/eprint/151114/1/Accessible%20Veg%20for%20web.pdf>
9. Wayback Machine [Rhynggrwyd]. 2021 [cyrchwyd 2022 Awst 24]. Ar gael o: <https://web.archive.org/web/20210903172751/https://communitysupportedagriculture.org.uk/wp-content/uploads/2021/06/At-a-Glance-20-21-Final.pdf>
10. Postcode to Parish to Ward to Local Authority District (December 2011) Lookup in England and Wales - Overview [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Awst 23]. Ar gael o: <https://www.arcgis.com/home/item.html?id=c4aeb11ff5b045018b7340e807d645cb>
11. Agency FS. Search a local authority area | Food Standards Agency [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Mehefin 25]. Ar gael o: <https://ratings.food.gov.uk/search-a-local-authority-area/en-GB/Wales>

12. Poblogaeth [Rhynggrwyd]. Abertawe. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.swansea.gov.uk/population>
13. Bowhouse • Open Food Network [Rhynggrwyd]. Open Food Network. [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://about.openfoodnetwork.org.uk/bowhouse-2/>
14. Aberystwyth Food Hub (Online Farmers&#39; Market) [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://openfoodnetwork.org.uk/aberystwyth-food-hub/shop>
15. Cusgarne Organic Farm [Rhynggrwyd]. cusgarneorganicfarm. [cyrchwyd 2022 Awst 24]. Ar gael o: <https://www.cusgarneorganicfarm.co.uk>
16. Tamar Valley Food Hub • Open Food Network [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://about.openfoodnetwork.org.uk/tamar-valley-food-hub/>
17. Cambridge Food Hub [Rhynggrwyd]. Local Food Ecosystem. [cyrchwyd 2022 Mehefin 8]. Ar gael o: <https://localfoodecosystem.co.uk/cambridge-food-hub/>
18. In My Back Yard [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://openfoodnetwork.org.uk/inmybackyard/shop>
19. Local Food Networks – Making Them Real [Rhynggrwyd]. 2022 [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://www.youtube.com/watch?v=zLO5J0Oq7bM>
20. Oldfield E. Jobs axed at Riverford with “rising costs” blamed [Rhynggrwyd]. DevonLive. 2022 [cyrchwyd 2022 Oct 31]. Ar gael o: <https://www.devonlive.com/news/cost-of-living/jobs-axed-riverford-rising-costs-7720499>
21. Welsh Foods July 2022 [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Awst 3]. Ar gael o: <https://www.castellhowellfoods.co.uk/wp-content/uploads/Cat/WelshFoodsJuly2022/html/index.html?refUrl=https%253A%252F%252Fwww.castellhowellfoods.co.uk%252F>
22. Blas ar Fwyd: Bwyd Cymreig, Delicatessen, Cyfanwerthwr a Dosbarthwr Bwyd Gogledd Cymru [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Awst 24]. Ar gael o: <https://www.blasarfwyd.com/>
23. Asesu'r posibiladau ar gyfer dyframaethu [Rhynggrwyd]. GOV.CYMRU. [cyrchwyd 2022 Mehefin 4]. Ar gael o: [tps://www.llyw.cymru/asesur-posibiliadau-ar-gyfer-dyframaethu](https://www.llyw.cymru/asesur-posibiliadau-ar-gyfer-dyframaethu)
24. Restoration & Research | Mumbles Oyster Company, Swansea [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Mehefin 4]. Ar gael o: <https://www.mumblesoystercompany.co.uk/research.php>
25. Grŵp Gweithredu Lleol Pysgodfeydd Bae Abertawe (GGLIPBA) [Rhynggrwyd]. Abertawe. [cyrchwyd 2022 Mehefin 10]. Ar gael o: <https://www.abertawe.gov.uk/gglpba>
26. Seafish Wales Advisory Committee (SWAC) [Rhynggrwyd]. Seafish. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.seafish.org/about-us/working-locally-in-the-uk/working-with-the-seafood-industry-in-wales/seafish-wales-advisory-committee-swac/>
27. Wales Seafood Industry Dashboard [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://walesdashboard.wfa-cpc.wales/#>
28. Clwstwr Bwyd Môr Cymru / Wales Seafood Cluster [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.facebook.com/walesseafoodcluster/>
29. The Shellfish Centre - Welcome [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.shellfish.wales/>
30. Sole of Discretion • Open Food Network [Rhynggrwyd]. Open Food Network. [cyrchwyd 2022 Awst 25]. Ar gael o: <https://about.openfoodnetwork.org.uk/sole-of-discretion/>
31. Kumar S, Talwar S, Murphy M, Kaur P, Dhir A. A behavioural reasoning perspective on the consumption of local food. A study on REKO, a social media-based local food distribution system. Food Qual Prefer. 2021 Oct 1;93:104264.
32. Pilar L, Balcarova T, Rojik S, Ticha I, Polakova J, editors. Customer experience with farmers' markets: what hashtags can reveal. Int Food Agribus Manag Rev. 2018;
33. Search | VisitWales [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.visitwales.com/search?search=food%20festival&f%5B%5D=sector%3A5003>
34. Themezinho. aqum [Rhynggrwyd]. aqum. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <http://www.themezinho.net/aqum>
35. Oystermouth Food and Drink Festival - Enjoy Swansea Bay [Rhynggrwyd]. Visit Swansea Bay. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.visitswanseabay.com/events/oystermouth-food-and-drink-festival/>
36. Pennard Carnival [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <http://pennardcarnival.org.uk/programme.htm>
37. Homepage | Love Trails Festival 2022 [Rhynggrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o:

- <https://www.lovetrailsfestival.co.uk/>
38. Gower Gluttony Food & Craft Festival [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.facebook.com/gowergluttony/>
  39. Gower Chilli Festival [Rhyngwrwyd]. Eat Drink Seek. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.eatdrinkseek.co.uk/event/gower-chilli-festival/>
  40. Gower Good Food Festival - Enjoy Swansea Bay [Rhyngwrwyd]. Visit Swansea Bay. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.visitswanseabay.com/events/gower-good-food-festival-2/>
  41. Swansea Street Food Festival - Enjoy Swansea Bay [Rhyngwrwyd]. Visit Swansea Bay. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.visitswanseabay.com/events/swansea-street-food-festival-2/>
  42. Swansea Bay Pop-Up | Swansea food and drink stalls under our big top [Rhyngwrwyd]. Swansea Bay Pop Up. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.swanseabaypopup.co.uk/>
  43. National Laverbread Day [Rhyngwrwyd]. National Laverbread Day. [cyrchwyd 2022 Mehefin 7]. Ar gael o: <https://www.laverbreadday.co.uk>
  44. Sitaker M, Kolodinsky J, Wang W, Chase L, Kim J, Smith D, et al. Evaluation of Farm Fresh Food Boxes: A Hybrid Alternative Food Network Market Innovation. Sustainability. 2020 Dec 12;12:10406.
  45. Wheeler DA. Covid-19 UK Veg Box Report. Food Found. :12.
  46. Bulk Vending Systems | EatSmart DrinkSmart Besmart | Coffee Vending Machines | Table Top Coffee Machines | Fresh Milk Coffee Machines | Snack Vending Machines | Cold Drinks Vending Machines | Fresh Food Vending Machines | In-Cup Systems | Refurbished Vending Machines | Water Coolers | TY COFFI POD OR TOWER [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://www.bulk-vending.co.uk/>
  47. Farm-Tastic Milk [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://www.facebook.com/farmtasticmilk/>
  48. Gregory R. Local farm launches innovative “zero mile milk” in Cowbridge [Rhyngwrwyd]. 2022 [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://www.wales247.co.uk/local-farm-launches-innovative-zero-mile-milk-in-Cowbridge>
  49. Evans H. New milkshake vending machine gives “modern twist” to old milk round [Rhyngwrwyd]. North Wales Live. 2021 [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://www.dailypost.co.uk/news/north-wales-news/new-milkshake-vending-machine-denbighshire-22214753>
  50. Laeth Jenkins – Milk [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://llaethjenkinsmilk.co.uk/cy/>
  51. Milk Vending Machine - Fresh Organic Milk To Go - Llangollen [Rhyngwrwyd]. Llandyn Holiday Park. [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://llandyn.wales/milk-vending-machine/>
  52. Fforest Farm Milk [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 27]. Ar gael o: <https://www.facebook.com/FforestFarmMilk>
  53. Warsaw P, Archambault S, He A, Miller S. The Economic, Social, and Environmental Impacts of Farmers Markets: Recent Evidence from the US. Sustainability. 2021 Jan;13(6):3423.
  54. Farm 2 Facts | Grow Your Farmers Market With Us [Rhyngwrwyd]. Farm 2 Facts. [cyrchwyd 2022 Awst 25]. Ar gael o: <https://farm2facts.org/>
  55. MarketWurks - Modern Farmers Market Software [Rhyngwrwyd]. MarketWurks. [cyrchwyd 2022 Awst 25]. Ar gael o: <http://marketwurks.com>
  56. Innovative Food Hubs | Social Farms & Gardens [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Gorff 28]. Ar gael o: <https://www.farmgarden.org.uk/resilient-green-spaces/innovative-food-hubs>
  57. Homepage Closed Store | The Food Collective [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Mar 11]. Ar gael o: <https://www.y Bontfaenfoodcollective.co.uk/homepage-closed-store/>
  58. Order from local producers of food and drink [Rhyngwrwyd]. South Wales Food and Drink. [cyrchwyd 2022 Mehefin 4]. Ar gael o: <https://southwalesfoodanddrink.com/>
  59. lousedenham. About [Rhyngwrwyd]. Food Vale. [cyrchwyd 2022 Mehefin 6]. Ar gael o: <https://foodvale.org/about/>
  60. Neighbourfood home [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Mehefin 5]. Ar gael o: <https://www.neighbourfood.co.uk>
  61. Open Food Network [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Mehefin 5]. Ar gael o:



<https://openfoodnetwork.org.uk/>

62. Sustainable Food And Beverage Procurement Services | UK [Rhyngwrwyd]. Tried & Supplied. [cyrchwyd 2022 Mehefin 5]. Ar gael o: <https://triedandsupplied.com/>
63. Home [Rhyngwrwyd]. Jaspels Fine Cider Makers. [cyrchwyd 2022 Mehefin 4]. Ar gael o: <https://www.jaspels.co.uk>
64. mySociety [Rhyngwrwyd]. mySociety. [cyrchwyd 2022 Mehefin 4]. Ar gael o: <https://www.mysociety.org/>
65. MapIt : map postcodes and geographical points to administrative areas [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Mehefin 4]. Ar gael o: <https://mapit.mysociety.org/>
66. OpenStreetMap [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Mehefin 4]. Ar gael o: <https://www.openstreetmap.org/#map=9/51.5924/-4.5071>
67. uMap [Rhyngwrwyd]. [cyrchwyd 2022 Mehefin 4]. Ar gael o: <https://umap.openstreetmap.fr/en/about/>

## Diolchiadau

Hoffai Afallen ddiolch i'r unigolion a'r sefydliadau canlynol:

- My Society (64) am ddarparu mynediad i ddata mapio GeoJSON ar gyfer ffiniau wardiau a siroedd, trwy eu porth MapIt (65)
- Pawb sydd wedi cyfrannu at brosiect OpenStreetMap (66) ac yn arbennig i dîm uMap yn OpenStreetMap (67)
- Pawb a gyflwynodd eu barn neu eu gwybodaeth drwy holiadur neu gyfweliad
- Staff Cyngor Abertawe am eu cefnogaeth
- Pawb sy'n ymwneud â'r mudiad bwyd lleol yn fwy cyffredinol, sydd wedi bod yn hynod hael gyda'u hamser a'u defnydd o'u rhwydweithiau.

# Atodiad 1

## Dadansoddiad o'r holiaduron

### Ymatebwyr gwledig

#### *Deiliaid tai*

<b>Pa gyfleusterau neu ddigwyddiadau bwyd yr hoffech eu gweld yn lleol nad ydynt yn cael eu darparu ar hyn o bryd?</b>	
Siop bwyd fferm/marchnad ffermwyr	17
Marchnad gig neu gigydd lleol	5
Mwy o Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned neu opsiynau tyfu lleol	5
Gŵyl neu ddigwyddiadau bwyd	5
Siop ffrwythau a llysiau organig	4
Fferm neu siop fwyd leol	4
Opsiynau dosbarthu	4

Mwy o fwyd lleol mewn archfarchnadoedd mawr neu'n cael ei ddefnyddio gan gadwyni bwytai, cynghorau ac ati	4
Mwy o siopau lleol yn stocio cynnyrch lleol	4
Cyhoeddusrwydd/hyrwyddo/addysg	3
Siop bysgod ffres, a/neu gŵyl bwyd môr	3
Gwell amrywiaeth o fwydydd di-glwten a fegan	3
Ddim yn gwybod	3
Llaeth ceirch a gynhyrchir yn lleol	1
Dosbarthu llaeth yn lleol (dyn llaeth)	1
Clybiau swper, dosbarthiadau coginio	1

<b>Sut fyddai orau gennych chi gael mynediad at fwyd lleol?</b>	
Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned	19
Marchnadoedd cynnyrch lleol	24
Siop cynnyrch lleol neu archfarchnad	35
Ar-lein - hybiau bwyd	5
Ar-lein - danfon i'r cartref	6

<b>Ydych chi'n defnyddio bwytai penodol ar gyfer bwydlenni o ffynonellau lleol?</b>	
Nac ydw	46
Ydw	13
Weithiau	2

<b>Pa mor aml ydych chi'n siopa am fwyd a gynhyrchir yn lleol?</b>	
Byth	2
Anaml	10
Weithiau	25
Yn aml	34
Fel arfer	10

<b>Pam fod siopa am gynnyrch lleol yn bwysig i chi?</b>	
Economi leol a/neu swyddi	58
Cynaliadwyedd a/neu amgylchedd, gan gynnwys milltiroedd bwyd	41

Ansawdd da a/neu darddiad lleol, gan gynnwys llai o blaladdwyr/cemegau	31
Diogelwch bwyd	6
Ddim yn bwysig (pris)	2

<b>Pa fath o fwydydd ydych chi'n eu cyrchu'n lleol?</b>	
Cynhwysion amrwd	77
Bwyd a gynhyrchir yn lleol mewn caffi, bwyty ac ati	2
Dim	1

<b>Beth ydych chi'n ei ystyried fel bwyd lleol?</b>	
Cymru	22
Cymdogaeth leol	42
De Cymru	49
Dinas a Sir Abertawe	51

<b>Beth yw eich gwariant wythnosol cyfartalog ar fwyd lleol (mewn £)?</b>	
0-10	17
11-30	29
31-50	22
51-70	4
71-90	4
Dros 90	5

<b>Beth yw eich hoff siop neu frand bwyd lleol?</b>	
Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned Cae Tân	14
Siop fferm, Murton	11
Becws, Little Village	6
FarmCo	5
Llysiau a ffrwythau Shepherd's	3
Cigydd, Tuckers	3
Premier Store, Linkside	2
Pobbles Pizza	2
Cig eidion dolydd Gŵyr	2
Fffrwythau, llysiau a mêl wedi eu tyfu yng Ngŵyr	2

Marchnadoedd ffermwyr (Mwmbwls)	2
Siop fferm, Penyfodau	2
Siop fferm, Dunvant	2
Coffi, Coaltown	2
Cigydd (Ileol, heb ei nodi)	2
Becws, Kittle	2
The V Hub	1
The Rowan Tree	1
The Garden Deli	1
Marchnad Abertawe	1
Pysgod Ffres Abertawe	1
Fferm organig Slade	1
Bwydydd môr Selwyn	1
Siop Scurlage	1
Cocos Penclawdd	1
Pasture perfect	1
Gardd ei hun	1
Ninth Wave	1
Siop lysiau'r Mwmbwls	1
Mochyn Mawr	1
Dyn Ilaeth	1
Llaeth y lan	1
Little black hen	1
Keith y ffarmwr	1
Joe's Icecream	1
Cig Arfordir Gŵyr	1
Bragdy Gŵyr	1
Good For You Ferments	1
Fferm y Gelli	1
Frostys	1
Marchnadoedd Ffermwyr (Gŵyr)	1
Marchnadoedd ffermwyr (generig)	1
Marchnad ffermwyr (ucheldiroedd)	1
Fferm Paviland	1
Becws Davies	1

Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned (heb ei nodi)	1
Cover to Cover	1
Coffi, Gŵyr	1
Pysgod Coakleys	1
Cigydd (Woolacotts)	1
Fferm Blaencamel	1
Fferm Llandeilo Ferwallt	1
Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned Big Meadow	1
Banc Organics	1
Aldi	1

<b>Sut ydych chi'n gwarantu tarddiad lleol?</b>	
Gofyn i'r cynhyrchydd neu'r manwerthwr	38
Gwirio'r pecyn	28
Prynu'n uniongyrchol gan ffermwr/cynhyrchwr yn unig	39
Ymddiried yn y siop neu'r manwerthwr	38

<b>Pa rwystrau a wynebwich wrth geisio dod o hyd i fwyd lleol?</b>	
Anodd cael popeth mewn un lle	65
Methu prynu'n uniongyrchol gan y cynhyrchydd	21
Parcio yn y lleoliadau cywir	19
Methu dod o hyd iddo mewn caffis, tafarndai, bwytai lleol ac ati	18
Nid yw oriau agor yn gyfleus	17
Lleoliadau ddim yn hygyrch (beic/cerdded/anableddau ac ati)	12
Cost	6
Siopau lleol ddim yn gwerthu organig	2
Dim siopau lleol yn gwerthu cynnyrch lleol	1

<b>Beth yw eich dealltwriaeth o gynnyrch lleol?</b>	
Cynhwysion a gynhyrchir yn lleol	51
Y tri (wedi'u cynhyrchu'n lleol, wedi'u gwneud yn lleol neu unrhyw rai a brynwyd mewn siopau lleol ac ati)	25
Wedi'i wneud yn lleol yn y busnes / siop / bwyty ac ati	3
Unrhyw gynnyrch a brynir mewn siopau/bwytai lleol ac ati	1

## Cynhyrchwyr

Beth fyddai'n gwella proffidioldeb neu ddichonoldeb eich sefydliad fwyaf? Gallai hyn fod yn unrhyw beth i gynyddu gwerthiant, lleihau costau, neu leihau risgiau busnes yn y dyfodol.

- Blaenoriaethu caffael bwyd lleol, cyfleoedd hysbysebu da a fforddiadwy i fusnesau bach lleol nad oes ganddynt lawer o arian dros ben.
- Gwell marchnadoedd cost isel neu ddim cost i werthu cynnyrch
- Cynyddu gwerthiant
- Cefnogaeth y llywodraeth i dalu am lafur ym mhym mlynedd gyntaf gweithrediad garddwriaethol tra'i fod yn dal i sefydlu gwerthiant. Rhaid i unrhyw gynllun ganiatáu i'r cyflogwr gyflogi pobl o unrhyw oedran o unrhyw gefndir, a chaniatáu gweithio rhan amser, gan ei bod mor anodd dod o hyd i staff o gwbl i weithio mewn garddwriaeth, yn enwedig pan fo rhaid iddynt yrru cerbyd i gyrraedd y gwaith hefyd.
- Rheoli chwyn a phlâu i leihau costau gwella cynhyrchiant ac ansawdd. Wedi cael 2 flynedd o fethiant cnwd oherwydd leatherjackets a redshank/fat hen
- Uniongyrchol i ddefnyddwyr, cynhyrchu ynni gwyrdd, twristiaeth
- Gallu marchnata a gwerthu'n uniongyrchol i ddefnyddwyr neu i fwytai/siopau lleol. Mae'n risg uchel i dorri ein contract llaeth neu newid y ffordd rydym yn gwneud cig eidion heb sicrhau bod y farchnad yno.
- Cynghorydd busnes
- I'r cyngor ail-werthuso rhai rheoliadau i'w gwneud yn haws i fusnesau llai allu arallgyfeirio i lwybrau eraill
- Gostyngiad yng nghostau gwrtaith, porthiant, disel, cyfleustodau a deunydd lapio silwair
- Mwy o brynwyr bwyd lleol
- Cynyddu'r pris a gawn am ein cig oen neu gig eidion
- Cefnogaeth ariannol i arallgyfeirio a chael cyfleoedd haws i gynhyrchu cig a llaeth ar gyfer y gymuned fel ysgolion, caffis, unedau symudol, ac ati
- Cyllid ar gyfer ynni adnewyddadwy
- Prynu a gwerthu grŵp h.y. trefniant hen dyfwyr Gŵyr
- Lleihau costau porthiant
- Nid ydym yn gwneud elw, felly cyllid grant yn ystod y broses sefydlu.

Beth fyddai'r cam(au) gorau i roi Abertawe ar y map fel cyrchfan bwyd?

- Pwysleisio lleoliad ac ansawdd
- Darparu'r marchnadoedd rhagorol a welwn yn Ewrop yn llawn cynnyrch lleol
- Mwy o fannau gwerthu lleol
- Datblygu label bwyd cynaliadwy lleol ar gyfer cynhyrchwyr, siopau a bwytai a hyrwyddo'r cynllun i bobl leol ac ymwelwyr
- Mae gennym ni gynhyrchwyr bwyd gwych ledled Abertawe ac mae angen i ni eu hyrwyddo! Mae ffermio ar raddfa fwy yn digwydd mewn lleoedd fel y Fro, Powys neu Benfro ond mae gennym ni lawer o hanes. Mae Gŵyr yn elwa'n aruthrol o dwristiaeth ac o ychwanegu'r enw at fwyd ond mae yna lawer o gynhyrchwyr bwyd rhagorol y tu allan i Benrhyn Gŵyr hefyd!
- Gwefan gynhwysfawr gyda chysylltiadau i bawb.
- Ei gwneud yn haws cynnal marchnadoedd a hefyd helpu i hysbysebu cynhyrchwyr lleol
- Gofal hwsmonaeth rhagorol a monitro
- Defnyddio cynhyrchion mewn rhaglenni teledu cenedlaethol,
- Cefnogi ffermio
- Prynu mwy gan ffermwyr lleol ac nid cwmnïau mwy
- Cael swyddog personél penodol i helpu i hwyluso arallgyfeirio a gwybodaeth am yr ardal / busnesau eraill y gallem werthu porc, cig oen, llaeth ffres iddynt - lleihau'r rhwystrau!
- Marchnad ffermwyr/siop fferm fawr lle mai dim ond bwyd a gynhyrchir yn Abertawe y gellir ei werthu. E.e. defnyddio'r holl gynnyrch crai o ffermydd/môr o amgylch Abertawe.
- Dathlu nid yn unig y manau prydferth ond hefyd y bwyd a gynhyrchir
- Roedd Gŵyr yn arfer bod yn ardd i Abertawe ac yn tyfu llawer iawn o lysiau ac ati ynghyd â chig dethol ar ei chaeau a'i throedd comin

- Cynnyrch o ansawdd gwirioneddol (nid label arall).

Pa gyfran o'ch cynhyrchiad bwyd sy'n mynd i gwsmeriaid lleol (Dinas a Sir Abertawe)?

- Tua 50%
- 60%
- 90%
- 95% - y gweddill i westy yng nghanolbarth Lloegr sydd ond yn prynu o ffermydd adfywiol
- 50
- Anodd ateb. Yn flaenorol, gwerthwyd y llaeth i'r llaethdy cyntaf, cig fel arfer trwy asiant, aeth y gyfran olaf i Hendy-gwyn ar Daf. Cyn hynny roedd ffrwythau a llysiau bob amser yn cael eu gwerthu yn lleol ac rydym wedi bod yn bwriadu gwerthu llaeth o giât y fferm ers peth amser bellach.
- Anodd ei fesur oherwydd ein contract llaeth ac mae ein cig eidion fel arfer yn mynd i Celtic's trwy asiant.
- 1%
- Dim
- Dim
- 98%
- 50%
- Tatws a llysiau
- Llai na 10%
- 0%
- 3%
- Bach iawn
- 100%
- 100%

Beth fyddai'n eich helpu i gynyddu faint o fwyd y gallwch ei werthu'n lleol?

- Mwy o bobl yn gwybod amdanom ni
- Galw gan ddefnyddwyr
- Mwy o farchnata a mwy o siopau lleol
- Mwy o gymorth ariannol i dalu am staff. Mae gennym ni'r seilwaith nawr ac mae Tyfu Cymru yn rhoi cymorth hyfforddi. Ond mae angen mwy o swmp i wneud yr arddwriaeth yn broffidiol a mwy o amser ac arbenigedd i helpu i gael y cnwd yn iawn fel ein bod yn tyfu'r hyn y mae pobl ei eisiau a bod gennym ddigon ar gael drwy gydol y flwyddyn.
- Lladd-dy lleol mawr. Mwy o gyfanwerthwyr
- Cyngor, a grantiau ar gyfer offer.
- Cyllid grant i newid i beiriant gwerthu llaeth, peiriant pasteureiddio, peiriant oeri i storio cig. Yn ddefnyddol, lladd-dai lleol a sylfaen cwsmeriaid lleol yn dychwelyd, naill ai'n uniongyrchol i'r drws neu'n cysylltu â bwytaid lleol.
- Hysbysebu
- Llai o gostau i'r cyngor
- Hysbysebu, arwyddion lleol
- Marchnata hawdd
- Rhywun i'w brynu
- Prisiau da am gig oen neu gig eidion a gaiff eu magu'n lleol
- Gweler uchod
- Cyllid ar gyfer offer i'n galluogi i werthu 24 awr y dydd.
- Mynediad i fanwerthwyr ar raddfa fawr
- Mwy o dir (mae angen coetir cymysg ac agored ar ieir buarth gwirioneddol i grwydro a chwilota)
- Hybiau casglu.

## Sylwadau eraill

- Fel gwerthwr llysiau cost isel, gwn fod prisiau uchel y farchnad yn gwangalonni gwerthwyr eraill. Byddwn wrth fy modd yn gweld mwy o gynhyrchwyr llysiau yn y marchnadoedd yn hytrach na phobl sy'n prynu'r cynnyrch i mewn.
- Mae llawer eisiau gwerthu'n uniongyrchol i ddefnyddwyr, ond maent yn ansicr sut i wneud hynny neu

ni allant fforddio'r offer ychwanegol, ac ati. Gall hefyd fod yn farchnad mwy cyfnewidiol. Gallai gydfynd yn dda â busnes twristiaeth.

- Rwy'n meddwl bod llawer eisiau newid ond gall ymddangos yn beth brawychus iawn. Mae cymaint o fanteision i fwyd lleol, yn amgylcheddol ac yn economaidd, ond gall gymryd amser i newid y ffordd yr ydym yn gwneud pethau a sut mae pobl yn prynu ac mae angen i ni gael busnes hyfyw ar y diwedd.
- Byddem wrth ein bodd yn gwerthu ein holl focsigs cig oen yn lleol ond yn ei chael yn anodd marchnata'n uniongyrchol i'r cyhoedd
- Fel y soniwyd eisoes, mae Gŵyr yn cynnwys ffermydd teuluol bach traddodiadol sydd wedi addasu i ffermio ar raddfa ffatri yn y blynyddoedd diwethaf.
- Er bod y tir yn arbennig o addas ar gyfer pob math o ffermio, o laeth, cig eidion, defaid i lysiau, rydym yn ei chael hi'n anodd tyfu i raddfa lle y gallwn gyflenwi i gyflenwyr lleol mawr
- Mae angen cwmni cydweithredol arnom i allu gwerthu Cynnyrch Gŵyr
- Gallem gyrraedd y raddfa y mae manwerthwyr mwy ei hangen.
- Mae graddfa yn allweddol; nid yw pwyslais ar dwf yn ddefnyddiol. Os daw cynhyrchwyr bach yn rai mawr, byddant yn colli'r rhan fwyaf o'r rhinweddau a'u diffiniodd. Rydych eisiau annog twf trwy doreth o fusnesau bach, nid trwy droi busnesau bach yn fusnesau mawr. Busnesau bach sy'n wynebu'r anfantais fwyaf o gael eu gorfodi i gydymffurfio â rheolau a rheoliadau a gynlluniwyd i ymdrin â materion/risgiau a achosir gan fusnesau mawr, nad ydynt yn aml yn broblem i fusnesau bach. E.e. bwriad y rheolau Ffliw Adar presennol yw diogelu gweithrediadau dofednod masnachol enfawr, ond nid yw eu dofednod 'buarth' nhw bron byth yn gadael y siediau helaeth - maent wedi eu gwasgu i mewn iddynt ac yn sefyll yn eu gwastraff eu hunain am eu hoes gyfan o 5-6 wythnos.
- Nid ydym yn cynhyrchu eto (bydd y cnwd cyntaf yn 2023) felly efallai na fydd rhai ymatebion yn arwydd o unrhyw beth.

### Pa rai o'r polisiau canlynol fyddai fwyaf defnyddiol i helpu eich busnes dyfu?


Gofyniad polisi i ddefnyddwyr bwyd mawr hwyluso cynhyrchwyr lleol	5
Cymorth amaethyddiaeth (gweithdai/cyngor cynllunio/swyddog penodedig)	3
Caniatáu eithriadau i fusnesau bach o bolisiau a gynlluniwyd ar gyfer busnesau mawr	1
Gwell darpariaeth gwybodaeth leol a rhwydweithio	3
Cefnogaeth i gael mynediad at ddefnyddwyr bwyd mawr, fel ysgolion neu ysbytai	3

### Pa rai o'r cadwyni cyflenwi bwyd lleol canlynol ydych chi'n ymgysylltu â nhw ar hyn o bryd?

Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned	2
Hybiau bwyd	1
Cadw Cymru'n Daclus	1
Cyfanwerthwyr lleol neu genedlaethol	1
Siopau lleol	3
Marchnadoedd	7
Cwmnïau cydweithredol ffermwyr	2
Archfarchnadoedd	1
Aelodau o'r cyhoedd	1
Marchnadoedd cynnyrch	2



**Pa mor ddefnyddiol fyddai mynediad at offer neu wasanaethau cymunedol? (e.e. fan a rennir, lladd-dy symudol, hyb bwyd Abertawe, rhandiroedd busnes cymunedol, mynediad i dir)?**

Dim yn ddefnyddiol	2
	0
	2
	4
Defnyddiol iawn	7

**Pa gymorth yr hoffech chi weld Cyngor Abertawe yn ei gyflwyno i gefnogi busnesau bwyd lleol ymhellach?**

Caniatáu eithriadau i fusnesau bach rhag rheoliadau a luniwyd ar gyfer busnesau mawr	1
Caniatáu gwell plaladdwyr a chwynladdwyr	1
Bwrsariaethau i staff ennill cymwysterau	4
Cefnogaeth ariannol ar gyfer offer	11
Cwrs cynhyrchu/coginio trac cyflym	1
Cymorth ariannol ar gyfer brandio/marchnata	6
Mynediad i gegin/mannau cynhyrchu aml-ddefnydd	2
Cludiant a rennir ar gyfer danfon cynnyrch	3

## **Gwerthwyr**

**Beth fyddai'n gwella proffidioldeb neu ddichonoldeb eich sefydliad fwyaf? Gallai hyn fod yn unrhyw beth i gynyddu gwerthiant, lleihau costau, neu leihau risgiau busnes yn y dyfodol.**

- Cyhoedduswydd am ddim a fyddai'n tanlinellu gorffennol hyfryd a hanesyddol ardal Gŵyr, ei chrefftwyr, ei chyflenwyr bwyd a phwysigrwydd cefnogi cynhyrchwyr lleol, pwysigrwydd ecolegol a diwylliannol ffermio cynaliadwy a chynhyrchu bwyd.
- Yn syml iawn, dychwelyd i gyfradd TAW is, yn nes at y 12.5% a gawsom ar ôl y cyfyngiadau symud Covid.

**Beth fyddai'r cam(au) gorau i roi Abertawe ar y map fel cyrchfan bwyd?**

- Hanes a diwylliant, y cynnyrch anhygoel, a chefnogaeth cynhyrchwyr crefftus lleol sy'n parchu pwysigrwydd 'o'r fferm i'r fforc'.
- Beth am ailfuddsoddi yn ardal marina Abertawe, ceisio cefnogi'r gymuned bysgota leol i ailadeiladu a gwneud Abertawe yn Newlyn neu Padstow Cymru?

**Beth fyddai'n eich helpu i gynyddu faint o gynnyrch a gewch yn lleol?**

- Dylai mwy o bobl ddefnyddio'r model rhwydweithio y mae'r rhan fwyaf o gynhyrchwyr Gŵyr

- yn ei ddefnyddio...rydym yn siarad â'n gilydd, yn cefnogi busnes/cynnyrch ein gilydd
- Platform ar-lein gydag argaeledd cyfredol rheolaeth da byw lle gellir gosod archebion a'u danfon ar ddyddiad penodol sy'n dderbyniol i bawb.

### Unrhyw sylwadau eraill?

- Mae Canolfan Dreftadaeth Gŵyr yn fodel da iawn o gefnogi crefftwyr a chynhyrchwyr, byddai'n enghraifft dda o gynaliadwyedd, gwerthoedd diwylliannol a chyfathrebu, a byddem yn croesawu unrhyw ymwelwyr a hoffai ystyried neu ymchwilio i fodel tebyg.
- Y broblem gyda rhywbeth fel hyn yw y byddai hyn, yn fy marn i, yn cael ei anelu'n fwy at gynhyrchion bwyd wedi'u paratoi ymlaen llaw (yn debyg i bartneriaeth bwyd Abertawe); byddwn wrth fy modd yn cael rhywbeth fel hyn ar lefel cynhyrchydd/tyfwr bwyd.

## Ymatebwyr trefol

### Deiliaid tai

<b>Pa gyfran o'ch bwyd sy'n dod gan gynhyrchwyr lleol (Dinas a Sir Abertawe), fel marchnadoedd lleol, siopau fferm ac ati?</b>	
Hyd at 10%	44
10-20%	42
21-30%	23
31-40%	7
41-50%	14
51-60%	9
61-70%	4
71-80%	5
81-90%	3
91-100%	4
Cymaint â phosibl	4

<b>Beth fyddai'n eich helpu i gynyddu faint o gynnyrch a gewch yn lleol?</b>	
Mwy o siopau cynnyrch lleol	54
Cyfle i brynu'n uniongyrchol gan ffermwyr	28
Cyfleuster archebu ar-lein ar gyfer cynnyrch lleol	27
Mwy o farchnadoedd cynnyrch lleol, a/neu ddiwyddiadau fel gwyliau bwyd	25
Cost is	17
Pob un o'r uchod	10
Gwasanaeth dosbarthu	8
Cyfleustra - 'siop fawr'	3
Parcio	3

Mwy o farchnadoedd dros dro	3
Mwy o fwyd lleol mewn archfarchnadoedd	2
Gwell labelu ar fwydlenni	1
Mwy o dir/Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned	1

<b>Pa gyfleusterau neu ddigwyddiadau bwyd yr hoffech eu gweld yn lleol nad ydynt yn cael eu darparu ar hyn o bryd?</b>	
Marchnad fwyd a/neu farchnad ffermwyr	48
Siopau lleol yn gwerthu cynnyrch lleol	15
Gwyliau (amrywiol)	12
Becws	7
Marchnata, hyrwyddo ac addysgu am opsiynau lleol	4
Deli	4
Bwyd lleol mewn archfarchnadoedd	4
Siop ffrwythau/llysiau ffres	3
Cyfleuster archebu ar-lein ar gyfer cynnyrch lleol	3
Gwasanaeth dosbarthu	3
Siopau ar y cyd	2
Digwyddiadau (ar wahân i wyliau)	2
Cigydd	2
Gwerthwyr pysgod	2
Siop un stop ar gyfer popeth	2
Cwmni cydweithredol cynhyrchwyr	2
Digwyddiad bwyd lleol penwythnos trwy gydol y flwyddyn	2
Dosbarthiadau coginio/eplesu	2
Caffis/bwytai/digwyddiadau fegan	2
Siop ail-lenwi	2
Parcio, rhatach/cyfleus	1
Caffis gwastraff bwyd	1
Bocsys ffrwythau a llysiau	1
Bathodyn bwyd lleol ar gyfer siopau a bwytai	1
Digwyddiadau rhwydweithio ar gyfer tyfwyr lleol	1
Prynu'n uniongyrchol gan ffermwyr	1
Cynhyrchion Ilaeth lleol	1

<b>Sut fyddai orau gennych chi gael mynediad at fwyd lleol?</b>	
Siop cynnyrch lleol neu archfarchnad	106
Marchnad cynnyrch lleol	87
Marchnad Abertawe	65
Ar-lein - danfoniad cartref	56
Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned	55
Ar-lein - hybiau bwyd	46

<b>Ydych chi'n defnyddio bwytaï penodol ar gyfer bwydlenni o ffynonellau lleol?</b>	
Nac ydw	99
Ydw	59
Weithiau/arall	6

<b>Pa mor aml ydych chi'n siopa am fwyd a gynhyrchir yn lleol?</b>	
Fel arfer	32
Yn aml	4
Weithiau	62
Anaml	24

<b>Pam fod siopa am gynnyrch lleol yn bwysig i chi?</b>	
Economi leol a/neu swyddi	105
Cynaliadwyedd a/neu amgylchedd, gan gynnwys milltiroedd bwyd	85
Ansawdd da a/neu darddiad lleol, gan gynnwys llai o blaladdwyr/cemegau	53
Diogelwch bwyd	3
Ddim yn bwysig	3

<b>Pa fath o fwydydd ydych chi'n eu cyrchu'n lleol?</b>	
Cynhwysion amrwd	150
Bwyd a gynhyrchir yn lleol mewn caffi, bwyty ac ati	108
Rhoddion	93
Prydau parod	19
Dim	4
Arall	3

<b>Beth ydych chi'n ei ystyried fel bwyd lleol?</b>	
De Cymru	109
Dinas a Sir Abertawe	87
Cymdogaeth leol	61
Cymru	54

<b>Beth yw eich gwariant wythnosol cyfartalog ar fwyd lleol (mewn £)?</b>	
0-10	50
11-30	48
31-50	34
51-70	16
71-90	8
Dros 90	13

<b>Beth yw eich hoff siop neu frand bwyd lleol?</b>	
Marchnad Abertawe	24
Siop fferm, Dunvant	19
FarmCo	15
Ffrwythau a llysiau Shepherds	15
Marchnad, Upland	8
Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned Cae Tân	6
Choice is Yours	6
Cigydd, Tuckers	5
Becws, Little Valley	5
Marchnad, Marina	5
Summit Good	4
Siopau fferm (generig)	3
Marchnad, y Mwmbwls	3
Bancs Organig	2
Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned Big Meadow	2
Cigydd, Richards	2
Dilly's a Kristy's	2
Bragdy Gŵyr	2
Wyau buarth Gŵyr	2

Hufen ia Joe	2
Marchnad leol	2
Porc Tŷ Siriol	2
Aldi	1
Asda	1
Caffi Brynmill	1
Cigydd, Tregŵyr	1
Cigydd, Karl's	1
Cariad's	1
Coop	1
Dragon	1
Fferm, Nicholston	1
Farm, Penyfodau Fawr	1
Fferm, amhenodol	1
Marchnadoedd ffermwyr (amhenodol)	1
Gwerthwr Pysgod, y Mwmbwls	1
Good for You Ferments	1
Cigydd Gŵyr	1
Cig Arfordir Gŵyr	1
Brownis Gower Cottage	1
Toes Gŵyr	1
Cyffug Gŵyr	1
Dewis cynnyrch eich hun Gŵyr	1
Porc Gŵyr	1
Inner Grace	1
Lidl	1
Little Black Hen	1
Stondin lysiau Llanrhidian	1
Pobbles	1
Sainsburys	1
Selwyn	1
Gwerthwr pysgod (generig)	1
Tescos	1
Donuts Gŵyr	1
Bragdy Tomos Watkins	1

Totally Welsh	1
Olive and Oils	1
Tŷ Llaeth	1
V Hub	1
Melin Valley	1
Cigydd, Vaughan's	1
Watson & Pratt's	1
Hoogah	1
Williams	1

<b>Sut ydych chi'n gwarantu tarddiad lleol?</b>	
Ymddiried yn y siop neu'r manwerthwr	87
Prynu'n uniongyrchol gan ffermwr/cynhyrchwr yn unig	72
Gwirio'r pecyn	70
Gofyn i'r cynhyrchydd neu'r manwerthwr	58
Ymgysylltiad personol	1

<b>Pa rwystrau a wynebwich wrth geisio dod o hyd i fwyd lleol?</b>	
Anodd cael popeth mewn un lle	117
Parcio yn y lleoliadau cywir	51
Methu prynu'n uniongyrchol gan y cynhyrchydd	42
Lleoliadau ddim yn hygyrch (beic/cerdded/pobl ag anableddau ac ati)	36
Methu dod o hyd iddo mewn caffis, tafarndai, bwytai lleol ac ati	32
Nid yw oriau agor yn gyfleus	27
Pris	11
Arall	5
Dim digon mewn archfarchnadoedd lleol	1

<b>Beth yw eich dealltwriaeth o gynnyrch lleol?</b>	
Cynhwysion a gynhyrchir yn lleol	96
Y tri	55
Wedi'i wneud yn lleol yn y busnes / siop / bwyty ac ati	8
Unrhyw gynnyrch a brynir mewn siopau/bwytai lleol ac ati	1
Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned	1

## Cynhyrchwyr

**Beth fyddai'n gwella proffidioldeb neu ddichonoldeb eich sefydliad fwyaf? Gallai hyn fod yn unrhyw beth i gynyddu gwerthiant, lleihau costau, neu leihau risgiau busnes yn y dyfodol.**

- Pe byddai'r cyfanwerthwr llyisiau lleol yn prynu gan dyfwyr lleol
- Mynediad i ofod cegin fforddiadwy a chefnogaeth gyda marchnata
- Cytundebau a gwerthiannau cyngor/awdurdod/prifysgol lleol.

**Beth fyddai'r cam(au) gorau i roi Abertawe ar y map fel cyrchfan bwyd?**

- Gwella'r siopau a gwneud blaenau siop hardd i annog pobl yn ôl i'r dref i brynu'n lleol
- Buddsoddi mewn tyfu diwylliant bwyd/bwyta o ansawdd da yn Abertawe
- Hyrwyddo ar y cyd.

**Pa gyfran o'ch cynhyrchiad bwyd sy'n mynd i gwsmeriaid lleol (Dinas a Sir Abertawe)?**

- 100%
- 100%
- 75%

**Beth fyddai'n eich helpu i gynyddu faint o fwyd y gallwch ei werthu'n lleol?**

- Helpu i farchnata ein cynnyrch
- Cefnogaeth gyda marchnata.
- Ymwybyddiaeth leol.

**Pa rai o'r polisiâu canlynol fyddai fwyaf defnyddiol i helpu eich busnes dyfu?**

- Cefnogaeth i gael mynediad at ddefnyddwyr bwyd mawr, megis ysgolion neu ysbytai, cefnogaeth amaethyddiaeth (gweithdai/cyngor cynllunio/swyddog penodedig)
- Gwell darpariaeth gwybodaeth leol a rhwydweithio.

**Pa rai o'r cadwyni cyflenwi bwyd lleol canlynol ydych chi'n ymgysylltu â nhw ar hyn o bryd?**

- Marchnad Abertawe, siopau lleol
- Amaethyddiaeth a gefnogir gan y gymuned, marchnadoedd cynnyrch, siopau lleol, archfarchnadoedd

**Pa gymorth yr hoffech chi weld Cyngor Abertawe yn ei gyflwyno i gefnogi busnesau bwyd lleol ymhellach?**

- Bwrsariaethau i staff ennill cymwysterau, cwrs cynhyrchu/coginio Trac Cyflym, Cymorth ariannol ar gyfer Offer, Cymorth ariannol ar gyfer Brandio/Marchnata
- Cwrs cynhyrchu/coginio Trac Cyflym, Cefnogaeth ariannol ar gyfer Offer, Cefnogaeth ariannol ar gyfer Brandio/Marchnata, Mynediad i Gofodau Cynhyrchu/Cegin amldeffnydd.

## Gwerthwyr

**Beth fyddai'n gwella proffidioldeb neu ddichonoldeb eich sefydliad fwyaf? Gallai hyn fod yn unrhyw beth i gynyddu gwerthiant, lleihau costau, neu leihau risgiau busnes yn y dyfodol.**



- Mae'r newid a gafwyd yn y Mwmbwls, pan gyflwynwyd nifer fawr o Gadwyni dros nos, wedi niweidio'r cynhyrchwyr crefftus lleol. Byddai cefnogaeth i fusnesau crefftwyr lleol trwy Farchnadoedd Ffermwyr, gwell marchnata a hyrwyddo yn helpu. Bu rhaid i ni symud allan o'r Stryd Fawr oherwydd yr ardrethi busnes uchel.
- Yn ddelfrydol cyfyngu ar y nifer cynyddol o "farchnadoedd ffermwyr" gan mai dim ond gymaint a chymaint o arian sydd gan bobl i'w wario, ac mae'r marchnadoedd hyn yn arwain at lai o ymwelwyr yng nghanol y ddinas, a dim ond un pot o arian sydd gan bobl i'w wario. Gwn fod hyn yn mynd yn groes i'r duedd bresennol o farchnadoedd ffermwyr, ond maent yn effeithio ar Farchnad Abertawe, yn enwedig y rhai agos fel Uplands a'r Marina.
- Lleihau costau
- Contractau gydag Ysgolion lleol, ysbytai, ac ati
- Siopa am y cynnyrch gorau am brisiau fforddiadwy
- Hysbysebu.

### **Beth fyddai'r cam(au) gorau i roi Abertawe ar y map fel cyrchfan bwyd?**

- Cefnogi cynhyrchwyr crefftus lleol, nid cadwyni!
- Cael nifer o arddangosiadau coginio (cogyddion Abertawe) a blasu bwyd mewn lleoedd fel Sioe Frenhinol Cymru , cael digwyddiadau dros dro mewn lleoedd fel Borough Market ac ati.
- Hyrwyddo'r amrywiaeth eang o fusnesau lleol
- Gwerthu bwyd o safon.

### **Pa gadwyni cyflenwi ydych chi'n eu defnyddio ar hyn o bryd?**

- O Gwm Tawe mae fy rhai i.
- Dofednod
- Chapple & Jenkins (Bristol)
- Dim, dwi'n gwerthu bwyd Portiwgeaidd

### **Beth fyddai'n eich helpu i gynyddu faint o fwyd y gallwch ei werthu'n lleol?**

- Rwy'n meddwl ein bod yn gwneud yn dda iawn ar hyn o bryd.
- Dim byd mewn gwirionedd
- Amh.
- Rhwydweithio gyda chyflenwyr/cynhyrchwyr lleol
- Costau dosbarthu is, isafswm archeb. Gan fy mod yn yr un busnes nid wyf yn gwneud y lleiafswm archeb ar gyfer y rhan fwyaf o gyflenwyr lleol.
- Ddim yn berthnasol.

### **Pa gyfran o'ch cynhyrchiad bwyd sy'n mynd i gwsmeriaid lleol (Dinas a Sir Abertawe)?**

- Nid wyf yn gwybod
- Mae tua 90% o fy nghacennau gan gyflenwyr lleol

### **Unrhyw sylwadau eraill?**

- Mae'r cyfan yn ymwneud â chyhoeddusrwydd a lledaenu'r gair - rwy'n gwybod bod hyn yn ddrud. Rwy'n byw yn y Mwmbwls ac yn siarad â menyw a oedd wedi byw yn y Mwmbwls ers sawl blwyddyn – nid oedd ganddi unrhyw syniad bod gennym ni farchnad, hyd yn oed.
- Buom mewn safle ar y stryd fawr am 10 mlynedd ac mae'r cwestiynau rydych yn eu gofyn yma wedi'u gofyn yn ystod y blynyddoedd hynny, ond yn ofer. Beth fydd yn newid?

**Sawl gwaith yr wythnos mae cwsmeriaid yn gofyn i chi am gynnyrch lleol ar eich bwydlen neu yn eich cynnyrch?**

- 1-5 gwaith yr wythnos (dau ymateb)

**Pa gynhyrchwyr bwyd lleol ydych chi'n eu defnyddio ar hyn o bryd?**

- Mae'r lladd-dy yn Lloegr
- Pixie Cakes, Nata's By Max

## Atodiad 2

### Prosiectau a Sefydliadau Bwyd

Lleol neu ranbarthol	Cenedlaethol
<a href="#">4theRegion</a> <a href="#">Bwyd Abertawe</a> <a href="#">Grŵp Gweithredu Lleol Pysgodfeydd Bae Abertawe</a> <a href="#">Menter a busnes (Cywain)</a> <a href="#">Cylch Bwyd Da Abertawe</a> <a href="#">Swansea Environmental Forum</a> <a href="#">Partneriaeth Bwyd Abertawe</a>	<a href="#">Coleg y Mynydd Du CMD</a> <a href="#">Community Food Network Cymru</a> <a href="#">Cynllun Gweithredu Tyfu Bwyd yn y Gymuned</a> <a href="#">Cyswllt Ffermio</a> <a href="#">Bwrdd Diwydiant Bwyd a Diod</a> <a href="#">Bwyd a Diod Cymru</a> <a href="#">Bwyd Caerdydd</a> <a href="#">Arloesi Bwyd Cymru</a> <a href="#">Maniffesto Bwyd Cymru</a> <a href="#">Cynghrair Polisi Bwyd Cymru</a> <a href="#">Synnwyr Bwyd Cymru</a> <a href="#">Sgiliau Bwyd Cymru</a> <a href="#">Food4Growth Cymru</a> <a href="#">Landworkers Alliance Cymru</a> <a href="#">Tyfu Cymru</a> <a href="#">Open Food Network</a> <a href="#">Ein bwyd</a> <a href="#">EinBwyd1200</a> <a href="#">Mannau Gwyrdd Gwydn</a> <a href="#">Ffermydd a Gerddi Cymdeithasol</a> <a href="#">Lleoedd Bwyd Cynaliadwy Cymru</a> <a href="#">Urban Agriculture Consortium</a> <a href="#">Bwyd Cymunedol Cymru</a> <a href="#">Cynhadledd Gwir Fwyd a Ffermio Cymru</a>

	<a href="#">Cymru Cyrchfan Bwyd</a>
	<a href="#">Clystyrau Bwyd Cymru</a>