CYNNYRCH LLEOL FFRES AR GYFER YSGOLION

Astudiaeth Ddichonoldeb ar y Gadwyn Gyflenwi

Adroddiad Terfynol Ionawr 2019

Paratowyd Gan:

per **Consulting**
PLANNING ECONOMICS REGENERATION

Aled Rhys Jones
BSc(Hons) MRICS FAAV NSch
Chartered Surveyor - Agricultural Valuer - Rural Consultant

creative RURAL COMMUNITIES

VALE of GLAMORGAN BRO MORGANNWG

Cronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig: Ewrop yn Buddsoddi mewn Ardaloedd Gwledig
European Agricultural Fund for Rural Development: Europe Investing in Rural Areas

Llywodraeth Cymru
Welsh Government

per **Consulting**
PLANNING ECONOMICS REGENERATION

Cynnwys

Crynodeb Gweithredol (i)

1. Cyflwyniad 1

2. Cefndir yr Astudiaeth 2

3. Deall Cynnyrch Lleol 3

4. Ymgynghori ac Ymgysylltu 8

5. Materion a Chyfleoedd 13

6. Casgliadau ac Argymhellion 15

Atodiadau

1. Rhanddeiliaid yr Ymgynghorwyd â Nhw
2. Astudiaethau Achos i Gyfeirio Atynt
3. Cynhyrchwyr The Food Collective, Y Bont-faen

CEFNDIR A CHYD-DESTUN

Paratowyd yr adroddiad hwn gan *per* **Consulting,** ar ran Cyngor Bro Morgannwg, er mwyn archwilio'r cyfleoedd i gryfhau'r gadwyn gyflenwi leol ar gyfer defnyddio cynnyrch ffres mewn prydau ysgol ledled y Sir.

Cafwyd rhaglen helaeth o ymgynghori ac ymgysylltu er mwyn goleuo canfyddiadau'r astudiaeth a'i chasgliadau. Cafwyd dros 60 o sgyrsiau unigol gydag amrywiaeth o randdeiliaid, ffermwyr a chynhyrchwyr lleol, rhanbarthol a chenedlaethol.

PRIF GANFYDDIADAU

Ni theimlir y byddai'n ymarferol cael yr holl gynnyrch ffres angenrheidiol oddi wrth gadwyni cyflenwi lleol. Prin iawn yw'r ffrwythau a gynhyrchir yng Nghymru ac mae'r cyflenwad cnydau salad yn gyfyngedig. Mae'r unig gynhyrchwr llysiau ffres, mawr, y daethpwyd ar ei draws wedi ei leoli yn Sir Benfro a gellid cael peth cynnyrch lleol i ychwanegu at y cynnyrch hyn.

Mae Bro Morgannwg a'r ardaloedd cyfagos yn gynhyrchwyr cig cryf ac mae yna ffocws ar gig coch (cig eidion a chig oen). Gallai pryderon ynghylch maeth mewn prydau ysgol yn y dyfodol, olygu bod llai o alw am gig coch.

Mae mwyafrif y cynnyrch lleol yn mynd i'r archfarchnadoedd. Un opsiwn fyddai ymyrryd ym mhroses y gadwyn gyflenwi trwy gytundebau uniongyrchol gyda ffermwyr; naill ai ar sail carcas cyfan neu ddarnau rhatach o gig. Gallai hyn oresgyn y sensitifrwydd o ran pris, ond byddai angen cytuno faint o gig i'w brynu ymlaen llaw.

Neu, gellid sicrhau bod mwy o bwyslais ar olrhain cynnyrch lleol neu gynnyrch o Gymru mewn contractau gyda darparwyr sy'n gyfanwerthwyr, yn y dyfodol.

Ar hyn o bryd, nid oes cyfarpar yng ngheginau'r ysgolion i'w galluogi i dderbyn llysiau heb eu golchi, ac fe fydd hyn yn creu trafferthion gyda llysiau sy'n dod yn uniongyrchol oddi wrth gynhyrchwyr lleol. Nid oes cyfleusterau plicio tatws yn yr ysgolion chwaith; ac o ganlyniad ffafrir y masnachwyr cyfanwerthu sy'n gallu gwneud hyn yn effeithiol ar raddfa fawr.

Rhaid ystyried ymhellach, hefyd, y syniad o fuddsoddi mewn cyfleuster golchi a phlicio canolog, i alluogi cynhyrchwyr lleol i ddod â'u cynnyrch i un lleoliad yn hytrach na'u cludo ledled y Fro.

Ni allai unrhyw un o'r cynhyrchwyr sydd yn y cyffiniau union, ddosbarthu cynnyrch ar raddfa fawr. Efallai y gallai rhai ohonynt ddosbarthu rhywfaint o'u cynnyrch yn uniongyrchol i ysgolion gyda buddsoddiad pellach, a byddai hyn yn dibynnu ar gytundeb contract. Byddai eraill wedi eu cyfyngu at nifer llai o ysgolion lleol.

Roedd yr holl gynhyrchwyr y cysylltwyd â nhw, yn teimlo bod y cyfle i godi ymwybyddiaeth o gynnyrch lleol a helpu addysgu plant ysgol am y siwrnai o'r fferm i'r fforc, yn galonogol iawn. Serch hynny, roeddent hefyd yn bryderus iawn ynghylch eu gallu i allu cynnig pris dymunol ar gyfer prydau ysgol. Mae cynhyrchwyr lleol yn gweithio ar raddfa fach ac yn ceisio cost wahaniaethol ar gyfer gwerth/ansawdd uwch oherwydd hynny.

Er bod ganddynt ddiddordeb mewn gweithio gydag ysgolion, mae cynhyrchwyr lleol yn fwy tebygol o ymateb i drafodaethau unigol yn hytrach na phroses dendro gyhoeddus. Yn wir, mae'r rhan fwyaf o ffermwyr yn hapus i archwilio cyfleodd newydd yn y farchnad ac, o bosibl, gallent fynd ati i gynhyrchu mwy mewn ymateb i ofynion ysgolion, os oes eglurder ynghylch faint o gynnyrch sy'n angenrheidiol a chytundeb ar y pris.

CASGLIADAU

Teimlir mai dull gweithredu cymysg fyddai fwyaf addas ar gyfer y gadwyn gyflenwi yn y dyfodol. Gellir cael rhai cynnyrch lleol trwy drafod, ond ni fyddant yn llwyr ddisodli'r gadwyn gyflenwi Gyfanwerthu.

Dylid tendro am gontractau cyfanwerthu newydd yn ystod 2019 ond gellid sicrhau bod cynnyrch Cymreig yn fwy blaenllaw a gellid eu strwythuro ar sail anecsgliwsif er mwyn sicrhau bod lle i ddefnyddio rhai cynnyrch lleol uniongyrchol hefyd.

Dylid dechrau trafod gyda chynhyrchwyr lleol yn gynnar, dros yr ychydig fisoedd nesaf, er mwyn goleuo'r cyd-destun ar gyfer y contractau tendro gyda chyfanwerthwyr. Yn y cyfamser, dylid archwilio cyfleoedd i dreialu'r cynnyrch sydd ar gael, gan weithio gyda staff y ceginau a chyflenwyr, gan gynnwys y posibilrwydd o gynnal digwyddiadau arlwyo newydd, er enghraifft lansio'r cwmni arlwyo newydd, arfaethedig, ar gyfer y Fro, digwyddiad Dydd Gŵyl Dewi i Rieni a Llywodraethwyr Ysgolion a/neu glwb arlwyo ar-ôl-ysgol.

1. Cyflwyniad

Comisiynwyd yr adroddiad hwn gan Gyngor Bro Morgannwg, er mwyn archwilio'r cyfleoedd i gryfhau'r gadwyn gyflenwi leol ar gyfer defnyddio cynnyrch ffres mewn prydau ysgol ledled y Sir.

per **Consulting,** sef cwmni ymgynghori ar ddatblygiad economaidd yng nghefn gwlad sydd wedi'i leoli yn Llanilltud Fawr, sydd wedi cynnal yr astudiaeth, mewn cydweithrediad ag **Aled Rhys Jones,** ymgynghorydd busnes gwledig llawrydd.

Rheolwyd y prosiect gan gynrychiolwyr o adran Arlwyo'r Cyngor, mewn partneriaeth â swyddogion Cymunedau Gwledig Creadigol, sef menter adfywio gwledig y Cyngor, gyda chyllid gan y rhaglen LEADER Ewropeaidd ar gyfer Cymru Wledig.

Mae'r astudiaeth yn adeiladu ar ymgysylltiad helaeth diweddar y tîm ymgynghori gyda'r gymuned ffermio leol, er mwyn ystyried yr angen am farchnad da byw yn yr ardal. Ehangwyd yr ymgynghoriad hwnnw i gynnwys yr amrywiaeth lawn o gynnyrch lleol ffres a'u cyflenwyr. Cafwyd dros 60 o sgyrsiau unigol gyda ffermwyr, cynhyrchwyr, undebau ffermio, mudiadau gwledig a busnesau lleol. Diolch i'r broses ymgysylltu agored ac addysgiadol, sicrhawyd y cwmpaswyd yr holl randdeiliaid allweddol yn gadarn, er mwyn goleuo canfyddiadau'r adroddiad a'r argymhellion ar gyfer y ffordd ymlaen.

Mae gweddill yr adroddiad hwn wedi'i strwythuro fel a ganlyn:

Adran 2 - cefndir pellach i'r astudiaeth a Nod ac Amcanion y cleient.

Adran 3 - trosolwg o'r cynhyrchwyr bwyd lleol sydd ar gael a'r tueddiadau sy'n dod i'r amlwg.

Adran 4 - adolygu canfyddiadau'r trafodaethau helaeth gyda rhanddeiliaid lleol, ffermwyr a chynhyrchwyr bwyd eraill yn yr ardal, gan lunio crynodeb o'r prif themâu a negeseuon.

Adran 5 – adfyfyrio ar y prif faterion a chyfleoedd ar gyfer cyflawni amcanion y cleient.

Adran 6 - tynnu canfyddiadau'r adroddiad at ei gilydd a gosod y Casgliadau a'r Argymhellion cyffredinol ar gyfer y ffordd ymlaen.

Ceir manylion pellach y rheiny yr ymgynghorwyd â nhw yn ystod yr astudiaeth, yn Atodiad 1. Ceir proffil enghreifftiau o gynhyrchwyr lleol trwy gydol yr adroddiad hwn hefyd, ynghyd â manylion cyswllt, sydd naill ai ar gael i'r cyhoedd neu wedi eu cynnwys trwy gytundeb ymlaen llaw. Dangosir enghreifftiau o sefydliadau arlwyo ysgolion tebyg, yn Atodiad 2, er gwybodaeth - er bod rhai o'r rhain yn cyfeirio at gadwyni cyflenwi bwyd lleol, eu prif ysgogiad oedd paratoi prydau bwyd wedi eu coginio'n ffres, sef rhywbeth y mae Bro Morgannwg eisoes yn ei fynnu.

2. Cefndir yr Astudiaeth

Mae adran Arlwyo'r Cyngor yn dymuno manteisio ar y gwasanaethau sydd ar gael yn ardal Bro Morgannwg. Ei dymuniad yw gallu defnyddio cynnyrch ffres, lleol yng ngheginau ei hysgolion a'u cynnwys ar fwydlenni ysgolion. Mae'r gwasanaeth yn cwmpasu tua 46 o ysgolion cynradd a 5 ysgol uwchradd, ledled y Fro, ac yn darparu tua 1.3 miliwn o brydau ysgol y flwyddyn. Caiff pob pryd o fwyd ei baratoi'n ffres mewn ceginau ar bob safle, a rhoddir sylw arbennig i werth y bwyd o ran maeth, a chynnwys llysiau a ffrwythau ffres bob dydd. Fel arfer, mae'r bwydlenni'n newid ddwywaith y flwyddyn (Pasg a mis Hydref), a rhaid iddynt fodloni Safonau Maeth Bwyta'n Iach mewn Ysgolion (2013). Mae'n debygol y bydd y safonau cenedlaethol hyn yn cael eu hadolygu yn y dyfodol agos a disgwylir y byddant yn cynyddu'r gofyniad i gynnwys ffrwythau a llysiau ffres ac, o bosibl, yn annog llai o ddefnydd o gig coch.

Bwriad yr adran arlwyo yw ffurfio cwmni gwasanaeth hyd braich yn hwyrach yn 2019, a fydd yn rheoli'r holl wasanaethau prydau ysgol ac yn darparu prydau ar gyfer Cartrefi Gofal y mae'r Cyngor yn eu rhedeg. Byddant hefyd yn gallu masnachu'n annibynnol i'r Cyngor, er mwyn archwilio marchnadoedd lletygarwch ehangach yn lleol. Gallai hyn gynyddu'r galw am gynnyrch ffres (gyda llai o sensitifrwydd pris efallai) ac ysgogi cyfleoedd pellach i dyfu'n lleol.

Ar hyn o bryd, darperir bwyd ffres trwy dri chontract cyfanwerthu gyda Castell Howell, Bishops Fruit a Brakes. Mae gan bob ysgol restr o gyflenwadau misol ac mae'n archebu'n uniongyrchol gan y cyfanwerthwr yn ôl ei hanghenion unigol. Mae'r cynnyrch yn cael eu cludo'n uniongyrchol, unwaith neu ddwywaith yr wythnos. Bydd y contractau cyfanwerthu sydd eisoes yn bodoli, yn parhau hyd nes mis Rhagfyr 2019, ac fe fydd ar y gwasanaeth arlwyo newydd angen penderfynu ar y ffordd ymlaen a'r posibilrwydd o gynyddu cynnyrch lleol, er mwyn goleuo unrhyw dendr ar gyfer contractau'r dyfodol. Fel cwmni masnachu annibynnol, ni fydd o angenrheidrwydd wedi ei glymu at weithdrefnau tendro arferol y sector cyhoeddus, er y bydd yn dal i ddymuno dangos gwerth am arian mewn cytundebau contract.

Elfen sy'n flaenllaw i'r Cyngor a'r Cwmni Arlwyo newydd, yw ansawdd prydau ysgol a'u gwerth o ran maeth. Yr ethos sylfaenol o hyd fydd paratoi prydau yn ffres, o'r dechrau'n deg, ar bob safle. Os oes modd ehangu hyn trwy ddefnyddio cynnyrch lleol hefyd, ac integreiddio ymwybyddiaeth gryfach o addysg a ffermio, yna gorau i gyd i bawb sy'n rhan o'r broses.

2.1 Nod ac Amcanion yr Astudiaeth

Prif nod yr astudiaeth, felly, yw adnabod cyfleoedd i gyflenwi cynnyrch a dyfwyd ac a fagwyd yn y Fro, neu yn yr ardal leol, ar gyfer ysgolion a lletygarwch yn ehangach o fewn y Fro, ac archwilio'r cyfleoedd hynny. I gychwyn, mae diffiniad cynnyrch "lleol" yn cynnwys:

a) Bro Morgannwg
b) Awdurdodau Dosbarth Cyfagos - Pen-y-bont ar Ogwr, Rhondda Cynon Taf, Caerdydd.
c) O fewn radiws o 75 milltir.

Gallai'r radiws o 75 milltir olygu na ellir cynnwys cynnyrch o Sir Benfro (er enghraifft mae Hwlffordd tua 105 milltir o'r Barri), ac felly argymhellir newid y drydedd haenen i unrhyw gynnyrch eraill o Gymru. Serch hynny, mae ein hymchwil wedi canolbwyntio ar ardal de Cymru, gan ystyried y byddai'r logisteg o gludo cynnyrch yn rheolaidd o Ogledd Cymru yn fwy anodd - onid yw hynny'n digwydd trwy gyfanwerthwyr sydd eisoes wedi ymsefydlu.

Wrth ddod o hyd i gyflenwyr posibl, mae'r cleient hefyd am i'r astudiaeth gyflawni'r canlynol:

- Ymchwilio i allu ffermydd a chynhyrchwyr i gyflenwi cynnyrch ar gyfer ysgolion.
- Ymchwilio i logisteg cludo cynnyrch i ysgolion.
- Ystyried unrhyw ofynion deddfwriaethol a allai effeithio ar y gadwyn gyflenwi leol.

Gan ddibynnu ar ganlyniad yr ymchwil, mae arnom angen cyngor pellach hefyd i oleuo'r ffordd ymlaen ac i ddatblygu cysylltiadau cryfach gyda chynhyrchwyr bwyd.

3. Deall Cynnyrch Lleol

3.1 Cyd-destun Amaethyddiaeth yn y Fro a'r Ardal Ehangach

Mae Bro Morgannwg yn adnabyddus am ei chynnyrch amaethyddol, ac mae ganddi beth o'r tir ffermio gorau yng Nghymru. Mae ganddi ddewis helaeth ac amrywiol o fathau o ffermio, o ffermio da byw i dir âr, a pheth garddwriaeth hefyd.

Fodd bynnag, fel mewn nifer o ardaloedd eraill yng Nghymru a'r Deyrnas Unedig, mae ffermio wedi bod dan straen, ac oherwydd hynny gwelwyd llai o unedau amaethyddol, ond unedau amaethyddol mwy o faint, a lleihad yn nifer y bobl a gyflogir ar y tir. Gwelwyd cynnydd hefyd mewn ffermio rhan-amser, gyda llawer o fusnesau wedi arallgyfeirio i mewn i weithgareddau sy'n gysylltiedig â thwristiaeth a gweithgareddau eraill.

Er bod ffermydd mwy o faint wedi datblygu i fod yn gynhyrchwyr “nwyddau” â ffocws “masnachol", sy'n cynhyrchu sympiau mawr, mae yna lawer o enghreifftiau o ffermwyr llai sydd wedi arallgyfeirio er mwyn ychwanegu gwerth ac sy'n targedu marchnadoedd arbenigol/gwerth uwch. Mae'r rheiny sydd wedi ychwanegu gwerth at eu cynnyrch wedi gwneud hynny gyda'r bwriad o fyrhau'r gadwyn gyflenwi gonfensiynol a chael cyfran uwch o'r pris adwerthu terfynol. Gyda rhywfaint o wrthwynebiad i gadwyni cyflenwi confensiynol sy’n seiliedig ar fasnachu a symud pellteroedd hir rhwng gweithrediadau prosesu, mae rhai ffermwyr wedi penderfynu osgoi'r canolwyr trwy werthu'n syth i’r defnyddiwr. Mae enghreifftiau'n cynnwys y twf mewn siopau fferm, adfywiad marchnadoedd ffermwyr, gwerthu ar-lein a mentrau newydd fel y rhwydwaith cynhyrchwyr lleol llwyddiannus – The Food Collective yn Y Bont-faen.

Nid oes data dibynadwy ar gael i gadarnhau'r rhaniad rhwng gwerthiant masnachol confensiynol a gwerthiant sy'n uniongyrchol i'r defnyddiwr, o ffermwyr unigol. Serch hynny, mae mwyafrif llethol busnesau ffermio yn dilyn y dull confensiynol gyda mwy a mwy o gontractau'n cael eu llunio rhwng y cynhyrchydd a phroseswyr neu adwerthwyr mawr.

Cynhyrchwyr Lleol - Ychwanegu Gwerth

FFERM PWLLYWRACH – TREGOLWYN

Fferm deuluol sy’n cynhyrchu cig eidion Angus Cymreig a chig oen Cymreig o ansawdd uchel ar 800 erw o laswelltir yn Nhregolwyn, Bro Morgannwg. Yn ogystal â masnach uniongyrchol gydag archfarchnadoedd, mae darnau o gig ffres a rhewedig ar gael i'w harchebu'n uniongyrchol a thrwy farchnad ffermwyr y Bont-faen a The Food Collective yn Y Bont-faen.

Rhif ffôn: Myfanwy Edwards - 01446 771033
E-bost: myf.edwards@googlemail.com
Gwefan: https://www.sagroup.global

SLADE FARM ORGANICS

Mae Fferm Slade yn Sant-y-brid ym Mro Morgannwg, yn cynhyrchu porc, cig oen, cig eidion a chig dafad sydd wedi ennill gwobrau ac mae eu ffocws ar gynnyrch organig, cynaliadwy a'r lefelau uchaf o ran lles anifeiliaid. Yn ogystal â masnachu'n uniongyrchol gyda'r prif archfarchnadoedd, gan gynnwys Waitrose, mae cynnyrch ar gael yn y Siop Fferm ac ar-lein a dosberthir bocsys cig misol yn uniongyrchol i aelwydydd lleol. Mae menter newydd hefyd wedi dechrau cynhyrchu llysiau organig o ansawdd uchel ac mae modd dosbarthu bocsys llysiau ochr yn ochr â'r bocsys cig. Mae'r dewis llawn o ddarnau gwahanol o gig ffres ar gael ynghyd â briwgig, selsig a byrgyrs wedi’u rhewi, y cyfan wedi eu cynhyrchu'n lleol.

Rhif ffôn: Graeme Wilson - 01656 880799
E-bost: info@sladefarmorganics.com
Gwefan: https://www.sladefarmorganics.com

3.2 Cynnyrch Llaeth

Yn ôl data a gyhoeddwyd gan AHDB Dairy, roedd yna 1,695 o gynhyrchwyr llaeth yng Nghymru, ac mae 144 ohonynt yn Ne Cymru. Cesglir data ar raddfa ranbarthol yn unig ac mae rhanbarth De Cymru yn cynnwys hen siroedd Gwent, De Morgannwg, Morgannwg Ganol a Gorllewin Morgannwg. Er gwaethaf lleihad yn nifer y cynhyrchwyr llaeth yng Nghymru (o 1,924 yn 2011 i 1,695 yn 2018), mae buches odro Cymru ar ei huchaf mewn 15 mlynedd. Erbyn hyn, mae cyfanswm y gwartheg llaeth yn 254,300 yn ôl Arolwg o'r Cyfrifiad Amaethyddol Llywodraeth Cymru (Mehefin 2018).

Yn Arolwg Meincnodi Llaeth Cymru, a gynhaliwyd gan AHDB yn 2017, datgelwyd bod traean o ffermydd â buches o lai na 100 o wartheg, ac yn cyfrannu at 10 y cant o gynhyrchiad llaeth. Ar y pen arall, mae llai na dau y cant o'r buchesi yn cynhyrchu 13 y cant o'r llaeth. Felly, ar y cyfan, mae yna lai o unedau llaeth ledled Cymru, ond mae'r rheiny sy'n parhau yn cynyddu o ran maint gyda'r mwyaf yn cynhyrchu llaeth sylweddol.

Mae'r rhan fwyaf o ffermwyr llaeth Cymru yn cyflenwi'r marchnadoedd llaeth hylif neu gaws. Er bod rhywfaint o brosesu llaeth yn digwydd yng Nghymru, a hynny ar gyfer caws yn bennaf, gyda safleoedd mawr yn cael eu rhedeg gan First Milk yn Hwlffordd a Glanbia yng Ngogledd Cymru, mae tua hanner y llaeth a gynhyrchir yn cael ei brosesu yn Lloegr ar gyfer y farchnad hylif. Mewn adolygiad o'r Diwydiant Llaeth yng Nghymru, a gomisiynwyd gan Lywodraeth Cymru yn 2015, tynnwyd sylw at hyn fel risg hirdymor strategol.

Gallai'r diffyg cyfleusterau prosesu fod yn ffactor sy'n cyfyngu, ac mae'n destun pryder o fewn y sector hwn. Yn yr un adroddiad, crybwyllwyd bod llawer o randdeiliaid ffermio yn credu y gallai Llywodraeth Cymru helpu'r diwydiant trwy gynyddu caffaeliad cynnyrch llaeth cyhoeddus yn lleol; er nad yw hwn yn benderfyniad byrdymor mewn gwirionedd.

Yn sicr, mae yna sylfaen gyflenwi leol yn y Fro a'r siroedd cyfagos ar gyfer llaeth hylif, er efallai na ellir ei brosesu'n lleol. Un eithriad yw Ty Tanglwyst Dairy yn Y Pîl, sydd wedi buddsoddi'n helaeth i ddatblygu ei gyfleuster prosesu ei hun ar y fferm.

TY TANGLWYST DAIRY

Mae Ty Tanglwyst yn fferm laeth deuluol, draddodiadol Gymreig, yn Y Pîl, ger Pen-y-bont ar Ogwr. Rhys Lougher a'i deulu sy'n ei rheoli, ac maent yn unigryw yn y ffaith eu bod yn prosesu eu llaeth eu hunain, sydd wedi ennill gwobrau, ar y fferm, yn ei osod mewn poteli ar y fferm, ac yna'n ei ddosbarthu yn yr ardal leol. Maent hefyd yn cynhyrchu hufen a menyn o'u llaeth.

Ar hyn o bryd maent yn cyflenwi llaeth ffres yn ddyddiol i bob un o'r 58 ysgol yng Nghyngor Bwrdeistref Sirol Pen-y-bont ar Ogwr, ac mae yna bosibilrwydd y gallent ddarparu llaeth ar gyfer ochr orllewinol Bro Morgannwg (h.y. o'r Bont-faen i Lanilltud Fawr).

Trwy gydol y flwyddyn, maent yn croesawu sawl ymweliad â'r fferm gan ysgolion a grwpiau cymunedol lleol, gan gynnig cyfle i bobl gwrdd â'r gwartheg a gweld sut yn union y maent yn rhedeg eu fferm deuluol.

Cyswllt: Rhys Lougher 07968 565881 E-bost: info@tytanglwystdairy.com
Gwefan: http://www.tytanglwystdairy.com

fablas ICE CREAM

Mae'r gwneuthurwyr hufen ia arbenigol, Fablas, sydd wedi eu lleoli yn Y Bont-faen ac wedi ennill gwobrau, yn defnyddio llaeth gan Ty Tanglwyst i gynhyrchu dewis helaeth o hufen ia ffres. Maent yn gwerthu'n syth i'r defnyddiwr, mewn digwyddiadau ac yn eu parlwr hufen ia nhw eu hunain yng nghanol y dref, ac mae ganddynt y gallu i ehangu i fodloni galw posibl o blith ysgolion lleol a gwasanaethau arlwyo lleol.
Cyswllt: michelle@fablasicecream.co.uk

3.3 Cynhyrchu Cig yn Lleol

Yn gyffredinol, teimlir bod cyflenwad parod o gig eidion a chig oen a fagwyd yn lleol, ar gael, er, nid oes digon o borc na chyw iâr wedi eu cynhyrchu'n lleol, neu hyd yn oed yng Nghymru.

Yn ôl yr arolwg amaethyddol diweddaraf, mae gan Gymru ddiadell genedlaethol o 9.8 miliwn o ddefaid a buches genedlaethol o 1.1 miliwn o wartheg, sy'n gynnydd o 3.2% a 1.4% ar 2015 yn ôl eu trefn. Ceir dadansoddiad o niferoedd defaid a gwartheg lleol ym Mro Morgannwg a'r siroedd cyfagos, yn Ffigur 1 isod.

Ffigur 1: Niferoedd defaid fesul rhanbarth

Ardal	Cyfanswm Nifer y Defaid	% Newid o 2006 i 2016	Cyfanswm Nifer y Gwartheg	% Newid o 2006 i 2016
Bro Morgannwg	62,700	+10%	15,100	-13%
Pen-y-bont ar Ogwr	68,300	+4%	5,400	-18%
De RhCT	63,700	-11%	4,600	-4%
Castell-nedd	80,300	-17%	5,500	-35%
Abertawe	86,700	+4%	12,700	-9%

Ffynhonnell: Llywodraeth Cymru: Ystadegau ar ardaloedd bach amaethyddol, 2017

Er 2006, mae niferoedd gwartheg wedi gostwng ar draws pob rhanbarth, ond mae'r darlun ar gyfer defaid yn fwy cymysg, er bod cyfanswm nifer y defaid ym Mro Morgannwg wedi cynyddu 10% o 2006 i 2016. Mae hyn yn rhywfaint o gyferbyniaeth gyda'r disgwyliadau ar gyfer y cyfnod yn dilyn BREXIT, gan ddibynnu a gytunir yn derfynol ar ddêl masnach gyda'r Undeb Ewropeaidd ai peidio. Yn gyffredinol, mae'r Deyrnas Unedig yn allforio mwyafrif ei chynnyrch cig defaid/cig oen wrth i'r cig defaid/cig oen sy'n cael ei fwyta yn y Deyrnas Unedig leihau, ond mae defnyddwyr yn dibynnu ar gig eidion wedi'i fewnforio i ddiwallu'r galw. Gallai hyn arwain at newid sylweddol mewn cynhyrchiant (a her o ran pris) wrth symud ymlaen.

SWANBRIDGE PORKERS

Darnau o borc, bacwn a selsig buarth ffres, o ansawdd uchel, a gynhyrchir gan Helen Joy, tyddynwr adnabyddus ac eiriolwr dros gynnyrch ffres, o'i safle ym Mro Morgannwg.
E-bost: helen_joy@live.co.uk

PICKETSON POULTRY

Fferm dofednod buarth a sefydlwyd gan Martyn David yn 2015. Mae'n magu ieir, hwyaid, gwyddau a thyrcwn. Caiff mwyafrif y stoc bwyd ei dyfu ar y fferm a chaiff yr holl adar eu prosesu ar y safle, ac felly mae'r gweithredwr yn cadw'r milltiroedd bwyd i leiafswm.
E-bost: picketsonpoultry@btinternet.com

Douglas Willis

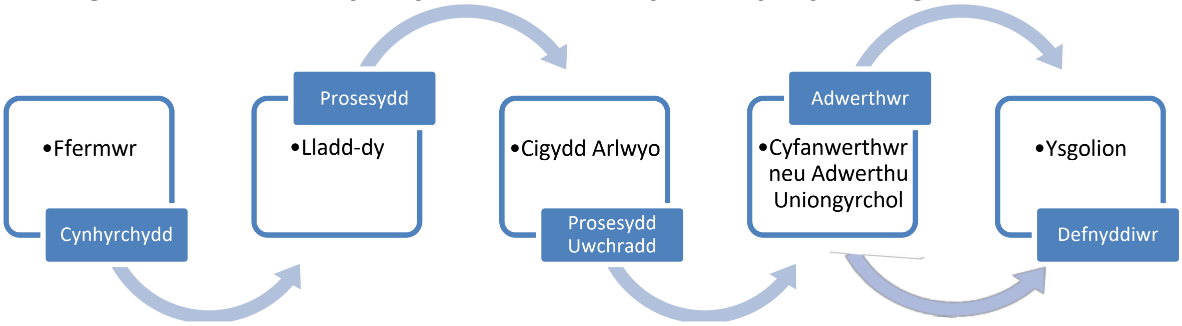
Gwerthwr Bwydydd Coeth ers 1940

Cwmni ffermio, cigydd, adwerthu a chyfanwerthu teuluol sydd wedi ei leoli yng Nghwmbrân yw Douglas Willis. Sefydlwyd y busnes ers meitin, ac mae'n cyflenwi dewis eang o gig eidion, cig oen, porc a dofednod lleol ac yn dosbarthu fel cyfanwerthwr i allfeydd adwerthu ac arlwyo ledled De Cymru. Mae wedi ei gofrestru ar Fframwaith Cyflenwi Gwasanaeth Caffael Cenedlaethol Cymru. Gellir olrhain yr holl gig naill ai at fferm y teulu, neu fferm arall a nodwyd, ac mae'r cwmni'n prynu mewn gwerthiannau da byw a thrwy gytundebau uniongyrchol wrth giât y fferm. Caiff y cig ei brosesu ar y prif safle yng Nghwmbrân sydd ag achrediad llwyr gan BRC a Red Tractor.
Cyswllt: helen@douglaswillis.co.uk Ffôn: 01633 877777

3.4 Cadwyni Cyflenwi Confensiynol

Yn aml, mae cadwyni cyflenwi'n gallu bod yn gymhleth. Mae bwyd yn symud oddi wrth y cynhyrchydd at y defnyddiwr trwy gynhyrchu, prosesu, dosbarthu ac adwerthu. Mewn ymgais i amlinellu'r gadwyn gyflenwi ar gyfer cynnyrch cig a ffrwythau a llysiau, dangosir cyfres syml o ddiagramau isod. Seiliwyd yr enghreifftiau hyn ar y dull cyfanwerthu confensiynol sy'n cyflenwi mwyafrif ysgolion y Fro ar hyn o bryd.

Ffigur 2: Y Gadwyn Gyflenwi Gonfensiynol - Cynnyrch Cig



Gallai fod posibilrwydd o ymyrryd yn y gadwyn gyflenwi trwy ddelio'n uniongyrchol â'r ffermwr/cynhyrchydd a tharo pris "marw" wrth giât y fferm ar gyfer nifer penodol o gynnyrch. Gallai hyn sicrhau bod cynnyrch cig oen, yn arbennig, yn fwy fforddiadwy ar gyfer prydau ysgol.

Serch hynny, byddai'n gyfrifoldeb ar y Cwmni Arlwyo i brosesu'r anifeiliaid wedi hyn, a naill ai gwerthu gweddill carcas yr anifail ymlaen neu ei ddefnyddio. Yn yr un modd, gallai'r Cwmni Arlwyo ymyrryd ar bwyntiau eraill yn y gadwyn gyflenwi, gan gael darnau/detholiadau penodol sy'n angenrheidiol yn syth gan y lladd-dy/ffatrïoedd torri - o bosibl mewn cydweithrediad â'r ffermwr - a sicrhau bod modd olrhain stoc y cig yn gliriach.

Wrth archwilio'r posibilrwydd hwn, mae arnom angen gweld cyfathrebu lleol cryfach gyda chynhyrchwyr, gan danlinellu'r cyfle uniongyrchol yn y farchnad i gyflenwi ysgolion lleol. Gallai rhaglenni ymgysylltu â ffermydd sefydledig Cyswllt Ffermio hwyluso hyn, er enghraifft Agora a Cywain. Yn wir, mae ffermwyr yn gallu addasu ac ymateb yn dda iawn i gyfleoedd newydd yn y farchnad, a thrwy ymgysylltu gofalus gallai cyfleoedd newydd ddod i'r amlwg, naill ai'n unigol neu trwy drefniadau cydweithfa anffurfiol, gan ymgysylltu hefyd â gweithrediadau cigydd arlwyo i gynorthwyo gyda gweddill y carcas ar draws allfeydd marchnad gwahanol.

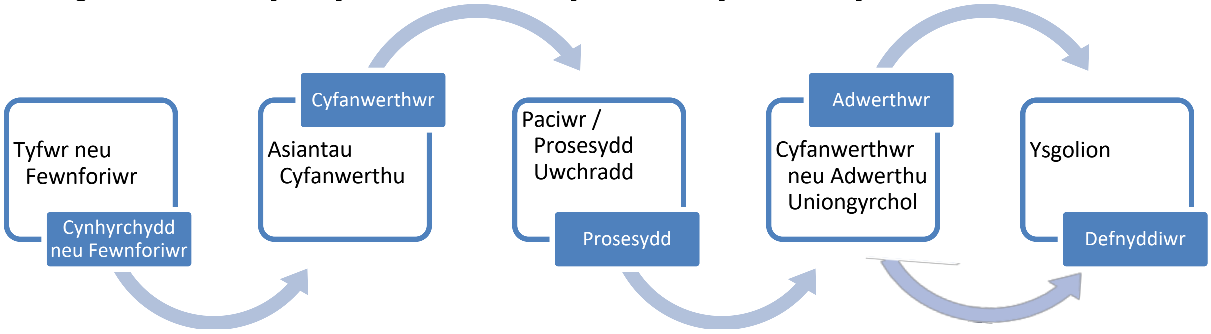
Neu, gellid hyrwyddo cig lleol trwy weithio gyda darparwyr Cyfanwerthu sydd eisoes yn bodoli, er enghraifft brand Celtic Pride Castell Howell, i brynu darnau rhatach gan ffermydd penodol yng Nghymru.

Penllyn Estate

Mae Fferm Ystâd Penllyn tu allan i'r Bont-faen yn cynnig datblygu Siop Fferm newydd, gan barhau gyda'r gwaith arallgyfeirio sylweddol ar y safle. Bydd y siop yn cynnwys cyfleuster torri cig a chigydd llawn, er mwyn prosesu eu cynnyrch fferm nhw eu hunain i'w gwerthu. Er ei bod yn debygol y bydd y toriadau cig gorau yn cael eu gwerthu trwy'r siop fferm, mae yna bosibilrwydd o ddarparu cyflenwadau cig eraill ar gyfer ysgolion lleol.

Cyswllt: Damien Burnell Rheolwr yr Ystâd
E-bost: damien@penllynestatefarm.co.uk

Ffigur 3: Y Gadwyn Gyflenwi Gonfensiynol - Ffrwythau a Llysiau



Bydd yr her go iawn i'r Cwmni Arlwyo sy'n delio'n uniongyrchol â thyfwr/cynhyrchydd cynnyrch garddwriaethol yn ymwneud â dosbarthu/mynediad a graddfa'r gwaith golchi/paratoi sy'n angenrheidiol cyn cludo'r cynnyrch yn syth i gegin yr ysgol.

Elwyn's Produce

Mae Elwyn Thomas yn gynhyrchwr sydd newydd ymsefydlu ac mae'n tyfu llysiau lleol ffres tu allan i'r Bont-faen. Dechreuodd Elwyn ffermio safle 1ha, ond mae gan Elwyn y posibilrwydd o ehangu (ac mae ganddo gryn uchelgais i wneud hynny). Mae Elwyn yn osgoi gwrtaith a phla-laddwyr artiffisial, ac wedi ymrwymo i gynhyrchu llysiau o ansawdd uchel mewn ffordd gynaliadwy. Wrth gwrs, mae cynhyrchu yn dymhorol iawn ond mae'n cynnwys saladau (letys, ciwcymbr a thomatos); tatws, winwns, cennin, moron, bresych, blodfresych, sbigoglys, ffa ayb. Mae'n ymarferol cludo'r cynnyrch yn syth i'r ysgol, ar yr amod yr archebir ymlaen llaw. Serch hynny, nid yw'r cynnyrch yn cael ei olchi'n llwyr ymlaen llaw, ond bydd wedi cael ei godi o'r tir y diwrnod y bydd yn cyrraedd yr ysgol.
Cyswllt: elwynsproduce@gmail.com

3.3 Manteision cyflenwyr sy'n gyfanwerthwyr

Mae gan y dull cyfanwerthu o ddosbarthu cynnyrch bwyd nifer o fanteision. Gan fod y cyfanwerthwr yn masnachu mewn niferoedd uchel, yn aml mae ei brisiau'n fwy cystadleuol ac mae ganddo fynediad at rwydwaith cyflenwi sydd wedi ei hen sefydlu ac sy'n cynnwys cyflenwyr sydd wedi eu hachredu a'u cymeradwyo. Yn ogystal, bydd ganddo le helaeth i storio cynnyrch, a logisteg dibynadwy, sy'n golygu ei fod yn gallu symud cynnyrch yn gyflym ac mewn ffordd gost-effeithiol.

Cydweithfa ffermwyr yn Sir Benfro yw Puffin Produce, ac mae'n cyflenwi dewis o datws a llysiau ffres, tymhorol, sydd wedi ennill gwobrau, trwy fusnesau adwerthu a chyfanwerthu, dan frand Blas y Tir a labeli brandiau'r adwerthwyr eu hunain. Caiff y cynnyrch eu sortio, eu golchi a'u pecynnu yn barod i'w dosbarthu o'r pencadlys yn y Llwyn Helyg, tu allan i Hwlffordd yn Sir Benfro. Mae modd olrhain y cynnyrch yn llwyr ac mae ganddynt achrediad AA+ BRC.
E-bost: info@puffinproduce.com
Gwefan: http://www.puffinproduce.com

Mae S&A Produce yn fusnes rhyngwladol sy'n tyfu, pecynnu, mewnforio ac allforio ffrwythau meddal ffres ac asbaragws. Mae eu pencadlys yn Henffordd, ac mae swmp sylweddol o fefus yn cael eu cynhyrchu yn Llandŵ, Bro Morgannwg. Maent yn cynhyrchu tua 200 tunnell y flwyddyn. Gyda buddsoddiad mewn systemau ffotonig arloesol, ymestynnwyd y tymor mefus i gynnwys mwyafrif y flwyddyn. Er eu bod yn cael eu cynhyrchu'n lleol, mae'r mefus yn cael eu cludo i Henffordd i'w pecynnu a'u dosbarthu.
Rhif ffôn: 01432 880235 Gwefan: https://www.sagroup.global

4. Ymgynghori ac Ymgysylltu

Un o brif amcanion yr astudiaeth ddichonoldeb oedd estyn allan i ffermwyr, cynhyrchwyr a rhanddeiliaid gwledig eraill yn lleol, er mwyn cael y mewnwelediad a'r ddealltwriaeth bennaf o'r potensial yn lleol ar gyfer sefydlu cadwyn gyflenwi leol gryfach er mwyn defnyddio cynnyrch ffres mewn prydau ysgol. Roedd y cynnig gwreiddiol yn cynnwys awgrym ar gyfer arolwg ar-lein. Serch hynny, wrth i'r astudiaeth fynd yn ei blaen, roedd yn glir fod angen mwy o ymgysylltu uniongyrchol er mwyn archwilio'r cyfleoedd posibl na fyddai wedi cael sylw mor amlwg mewn holiadur. Aeth tîm y prosiect ati, felly, i ymestyn y cysylltiadau unigol gan gyrraedd amrediad cadarn trwy ymgysylltiad personol a sgwrs gydag amrywiaeth eang o sefydliadau a chynhyrchwyr unigol fel y manylir yn Atodiad 1. Ceir y prif negeseuon a amlygwyd yn yr ymgynghoriad, isod.

4.1 Mewnwelediad Rhanddeiliaid – Prif Themâu

Cafwyd dros 60 o sgyrsiau unigol gydag amrywiaeth o randdeiliaid lleol, rhanbarthol a chenedlaethol a chynhyrchwyr bwyd. Roedd y rhain yn cynnwys undebau ffermwyr, darparwyr gwasanaethau ehangu fferm, rhaglenni cymorth busnes ar gyfer cynhyrchwyr bwyd a diod, cyfanwerthwyr bwyd, byrddau ardoll, gwasanaethau caffael cenedlaethol, sefydliadau iechyd a'r amgylchedd ynghyd â ffermwyr, tyddynwyr, adwerthwyr cynnyrch ffres lleol a phroseswyr bwyd mwy o faint.

Wrth estyn allan at gynhyrchwyr lleol, rydym wedi dibynnu i raddau helaeth ar ein gwybodaeth leol ni, a rhwydweithio gyda ffermwyr a chynhyrchwyr/rhanddeiliaid eraill. Mae Arloesi Bwyd Cymru yn cadw Cyfeiriadur Cynhyrchwyr Bwyd a Diod a dywedir bod 430 o gwmnïau wedi eu cynnwys. Ym Mro Morgannwg, mae mwyafrif y cwmnïau sydd wedi eu rhestru wedi eu strwythuro'n fwy i weithio gydag allfeydd adwerthu sydd eisoes yn bodoli a phroseswyr bwydydd coeth, yn hytrach na chynhyrchwyr a thyfwyr cynradd. Cysylltwyd hefyd ag aelodau Vale Smallholders Network a The Food Collective yn y Bont-faen, sy'n dod â dewis o gynhyrchwyr bwyd lleol at ei gilydd trwy rith-farchnad ffermwyr ar-lein. Ceir manylion pellach y rheiny sy'n aelodau o The Food Collective yn yr Atodiad.

4.1.1 Rheolau Caffael yr Undeb Ewropeaidd – Heriau a Chyfleoedd

Amlygodd rai o'r rhanddeiliaid heriau caffael cyhoeddus dan reolau presennol yr Undeb Ewropeaidd, sy'n gwahardd gwahaniaethu ar sail lleoliad cynhyrchwr/cyflenwr. Serch hynny, gwelir y ffaith fod y Deyrnas Unedig yn gadael yr Undeb Ewropeaidd fel cyfle posibl i ffafrio bwyd a dyfwyd, a fagwyd neu a gynhyrchwyd yn lleol mewn prosesau tendro cyhoeddus. Bydd hyn yn dibynnu ar union delerau'r cytundeb ymadael, ac ar hyn o bryd mae Llywodraeth Cymru yn adolygu ei Gwasanaeth Caffael Cenedlaethol er mwyn uchafu gwerth y gwariant blynyddol o £6bn ar gaffael ledled Cymru wrth i'r Deyrnas Unedig baratoi i adael yr Undeb Ewropeaidd.

Os yw'r Cwmni Arlwyo newydd yn cael ei wahanu'n glir oddi wrth gyllid llywodraeth leol, ni fydd o angenrheidrwydd yn rhwym i'r un rheolau caffael cyhoeddus ac, o bosibl, bydd yna fwy o hyblygrwydd i drafod yn uniongyrchol gyda rhai cyflenwyr. Yn wir, mae'r sylwadau gan gynhyrchwyr presennol yn amlygu'r pryderon ynghylch ceisio ymateb i dendrau caffael cymhleth y sector cyhoeddus - yn enwedig os ydynt wedi eu strwythuro tuag at y dewis llawn o gynnyrch ac nid ydynt yn gallu eu darparu. Bydd ar unrhyw gyfleoedd i gynyddu cynnyrch lleol, ffres, angen cael eu diffinio yn fwy clir yng nghynigion contractau'r dyfodol, gyda chynhyrchwyr lleol yn fwy tebygol o ymateb i drafodaethau unigol neu gynigion tendrau llai sydd â ffocws manwl iawn.

4.1.2 Diogelu Busnesau Bwyd a Ffermio ar gyfer y Dyfodol Ar Ôl Brexit

Yn sgil Brexit, daw'r newid mwyaf i gymorth amaethyddol a masnach mewn cenhedlaeth. Gellir deall pryder llawer o randdeiliaid ynghylch ei effaith bosibl ar fusnesau bwyd a ffermio, yn enwedig o ystyried graddfa'r fasnach gydag Ewrop ar hyn o bryd. Serch hynny, mae ffermwyr yn cael eu hannog i ddiogelu eu busnesau ar gyfer y dyfodol trwy ostwng costau, lle y bo hynny'n bosibl, a sicrhau marchnadoedd newydd ar gyfer eu cynnyrch.

Cred llawer o randdeiliaid y byddai cyfleoedd i gyflenwi bwyd i ysgolion a chyrff cyhoeddus eraill yn tyfu'r galw gartref am eu cynnyrch ac yn helpu diogelu'r sector ar gyfer y dyfodol. Nid yw'n cael ei weld fel datrysiad diwydiant, ond gallai manteisio i'r eithaf ar gaffaeliad lleol a chaffaeliad gan y cyhoedd yn gyffredinol, gael effaith gadarnhaol, yn enwedig gan fod Bro Morgannwg yn gweini tua 1.3 miliwn o brydau ysgol bob blwyddyn.

Yn wir, roedd mwyafrif y cynhyrchwyr y cysylltwyd â nhw yn awyddus i drafod y cyfle ymhellach, ond bydd arnynt angen deall yn well faint o gynnyrch y mae'n debygol y byddai eu hangen, er mwyn gallu blaengynllunio cynhyrchiant. Mae angen sicrhau cydbwysedd hefyd rhwng hyn ac effaith strwythur y tymor ysgol, lle y bydd angen dod o hyd i allfeydd eraill ar gyfer y cynnyrch tu allan i'r tymor ysgol - onid yw gweithgarwch lletygarwch arall y Cwmni Arlwyo newydd yn ehangu ac yn gallu sicrhau bod galw cyson am y gadwyn gyflenwi.

4.1.3 Ychwanegu Gwerth

Yng ngolau'r ansicrwydd ynghylch Brexit, mae rhai ffermwyr a chynhyrchwyr yn chwilio am ffyrdd o arallgyfeirio ac ychwanegu gwerth at eu cynnyrch. Anfantais y gadwyn gyflenwi gonfensiynol yw mai 'cymryd y pris' ac nid ar 'osod y pris' y mae ffermwyr a chynhyrchwyr bwyd cynradd. Trwy ychwanegu gwerth a gwerthu'n syth i'r defnyddiwr, mae cynhyrchwyr yn cael mwy o reolaeth dros y prisiau.

Yn ôl llawer o randdeiliaid, mae yna nifer cynyddol o ffermwyr sydd â diddordeb mewn arallgyfeirio a gwerthu'n uniongyrchol. Gyda'r Cynllun Taliad Sylfaenol yn dod i ben yn raddol ar ôl 2020, ac ansicrwydd ynghylch masnach yn y dyfodol, mae ffermwyr yn edrych ar opsiynau eraill. Yn benodol, mae'r genhedlaeth nesaf o ffermwyr a thyfwyr yn rhagweithiol ac yn frwdfrydig iawn ynghylch creu marchnadoedd newydd. Er enghraifft, mae grant Cynllun Ymsefydlu Mewn Amaeth i Bobl Ifanc Llywodraeth Cymru, wedi helpu llawer i fuddsoddi mewn rhai cyfleusterau prosesu a buddsoddiad cyfalaf ar ffermydd.

Byddai cyhoeddusrwydd pellach i'r uchelgais i gynyddu cynnyrch lleol sy'n cael eu defnyddio mewn prydau ysgol, a mwy o ymgysylltiad uniongyrchol gyda chynhyrchwyr newydd a chynhyrchwyr newydd posibl, yn gymorth i feithrin yr hyder i ddiwallu anghenion y farchnad hon sy'n dod i'r amlwg. Bydd ar gynhyrchwyr angen dealltwriaeth gliriach a sicrwydd ynghylch faint o gynnyrch/pris y cynnyrch er mwyn blaengynllunio amserlenni cynhyrchu a bydd arnynt hefyd angen ystyried effaith cyfnod y tymor ysgol, a'r posibilrwydd o ddod o hyd i farchnadoedd eraill dros fisoedd yr haf.

Serch hynny, mae'r cynhyrchwyr lleol hynny sydd wedi penderfynu ychwanegu gwerth a gwerthu'n uniongyrchol i ddefnyddwyr, wedi gwneud hynny gan ragweld y gallu i dargedu marchnadoedd arbenigol/gwerth uwch. Felly, efallai na fydd eu cynnyrch ar gael am bris sy'n bodloni cyfyngiadau cyllidebol tynn ysgolion.

Wedi dweud hynny, wrth ystyried gwerthu cig, un o'r heriau mwyaf i ffermwyr yw sicrhau cydbwysedd rhwng yr holl ddarnau sy'n rhan o'r carcas, ac efallai y bydd cyfle i gyflenwi darnau rhatach o gig fel briwgig a thalpiau cig eidion, er enghraifft, i ysgolion, tra bod y darnau drutach o gig yn cael eu gwerthu i rywle arall ac yn denu prisiau uwch. Yn aml, mae'n anodd i ffermwyr ddod o hyd i allfeydd rheolaidd ar gyfer eu darnau cig rhatach. Felly, gallai mwy o gydweithio rhwng ysgolion a chynhyrchwyr fod yn fuddiol i'w ddwy ochr.

Mae'r cyfyngiadau o ran pris ar gyfer cynhyrchu prydau ysgol, o bryder penodol i'r holl gynhyrchwyr lleol - a hynny gyda chyfleoedd cyfyngedig i dyfu yn y dyfodol. Fodd bynnag, bydd cytuno ar y pris angenrheidiol yn dibynnu faint o gynnyrch a brynir a'r sicrwydd o'i brynu - yn enwedig os yw cynhyrchwyr wedi sbarduno eu prosesau er mwyn bodloni anghenion ysgolion lleol. Er bod llawer o gynhyrchwyr bwyd ffres yn gwasanaethu masnach adwerthu ac arlwyo masnachol yn lleol, gall y gwahaniaeth yn y pris fod tua 60-70%; gyda'r gweithrediadau arlwyo yn cydnabod cynnyrch lleol o ansawdd gwell (ac yn talu amdano).

4.1.4 Cyfuno Bwydydd Lleol ac Addysg

Cydnabyddir na fydd bwyd lleol yn gallu cystadlu o ran pris bob tro, ac felly'r dull a ffafrir gan lawer o randdeiliaid y diwydiant oedd cynnig "gwerth ychwanegol" i ysgolion trwy gefnogi eu darpariaeth addysgol. Rhoddwyd enghreifftiau lle byddai undebau ffermio yn trefnu ac yn croesawu ymweliadau â ffermydd. Byddent yn gweithio'n agos gydag ysgolion i amlygu meysydd ar y cwricwlwm sy'n cysylltu gyda bwyd a ffermio ac yn cynnig adnoddau i gynorthwyo athrawon. Byddai Hybu Cig Cymru hefyd yn cynnal mentrau tebyg ac mae ganddynt Gogyddion Datblygu sy'n gallu ymweld ag ysgolion i ddangos y darnau gwahanol o gig i'r plant a'r dulliau coginio gwahanol. Yn ychwanegol at hyn, fel corff ardoll cig coch, roeddent yn awyddus i dynnu sylw at fanteision cig coch o ran maeth, a'r ffaith fod diffyg cig coch yn neiet plant yn gallu achosi diffygion haearn ayb.

Felly, gwelir y gallu i ffrwyno'r cyfle hwn i ddarparu addysg fel mantais allweddol i fenter sy'n gysylltiedig â'r gadwyn gyflenwi leol. Yn wir, mae llawer o'r cynhyrchwyr y cysylltwyd â nhw eisoes yn rheoli ymweliadau addysgol lleol ac wedi sefydlu cysylltiadau lleol cryf gydag ysgolion a mudiadau cymunedol eraill.

Gwartheg ar Daith

Mae Gwartheg ar Daith yn cynnwys grŵp o aelodau brwdfrydig NFU Cymru sy'n ymweld ag ysgolion lleol gydag anifeiliaid byw, gan helpu plant i ddeall o ble y daw eu bwyd a'r siwrnai gyfan o'r fferm i'r fforc.

Gyda chefnogaeth Red Tractor Assurance, mae'r tîm yn aml yn rhannu plant yn grwpiau er mwyn iddynt ddysgu sut y mae cig, cnydau, cynnyrch llaeth, wyau, ffrwythau a llysiau yn cael eu cynhyrchu. Mae aelodau lleol gweithgar yn cynnwys Abi Reader, sy'n rhedeg fferm laeth, da byw ac aredig yn Wenfô.

4.1.5 Cyflenwad Cig Lleol

Fel yr amlygwyd yn gynharach, yn gyffredinol mae yna gyflenwad parod o gig eidion a chig oen a fagwyd yn lleol, ond nid oes digon o borc a chyw iâr yn cael ei gynhyrchu'n lleol nac yng Nghymru ar hyn o bryd (ac eithrio cynnyrch o ansawdd a gwerth uwch). Er bod gwartheg a defaid yn cael eu pesgi ym Mro Morgannwg, nid oes cyfleusterau prosesu yn lleol a rhaid i gynnyrch deithio tu allan i'r sir i'r lladd-dy agosaf. Yr agosaf fyddai Maddock Kembrey Meats ym Maesteg, sy'n lladd-dy teuluol gweddol fach. Mae'r lladd-dai a'r cyfleusterau prosesu mwy o faint yn cynnwys St Merryns ym Merthyr Tudful.

Roedd un o'r cyfanwerthwyr, sef Bwydydd Castell Howell, hefyd yn cydnabod bod posibilrwydd y byddai rhywfaint o'r cig eidion a'r cig oen sy'n cael ei gyflenwi i ysgolion y Fro ar hyn o bryd yn dod o fewn eu diffiniad nhw o gig lleol, er nad yw hynny wedi eu ffurfioli a'i ddogfennu o rheidrwydd. Felly, mae'n ymddangos bod gallu yn y sylfaen gyflenwi leol ar gyfer cig eidion a chig oen, ar yr amod y gellir ei gael ar bris sydd o fewn y gyllideb.

Fodd bynnag, roedd un rhaddeiliad yn rhagweld symud at fwy o brotein â sylfaen planhigion, gan ostwng y cig sy'n cael ei ddefnyddio mewn prydau ysgol o bosibl. Yr her yw cyfateb anghenion deiet iach gyda'r hyn y gellir ei gynhyrchu'n lleol ac o fewn y pris disgwyliedig.

4.1.6 Diffyg Ffrwythau a Llysiau a Dyfir yn Lleol

Prin iawn yw'r ffrwythau neu'r llysiau a dyfir yn fasnachol ym Mro Morgannwg. Mae ffigurau Llywodraeth Cymru yn dangos mai dim ond 1% o ddaliadau amaethyddol sy'n cael eu categoreiddio fel garddwriaeth. Gydag amlygrwydd adwerthwyr sy'n gwerthu cynnyrch niferus, a'r ffaith eu bod yn dominyddu'r farchnad ffrwythau a llysiau ffres, mae llawer o farchnadoedd traddodiadol wedi diflannu ac mae hyn wedi arwain at leihad yng nghynhyrchiant garddwriaethol yn lleol.

Er bod lle i gynyddu cynhyrchiant, gall fod angen tipyn o fuddsoddiad cyfalaf mewn cnydau â gwerth uchel a gallai olygu cyfnod o ddwy/dair blynedd cyn cynhyrchu cnydau y gellir eu gwerthu. Felly byddai ar dyfwyr angen contractau hirdymor i'w perswadio i fuddsoddi mewn cnwd newydd.

Mae caffael cyhoeddus yn cynnig cyfleoedd yn y farchnad ar gyfer y diwydiant garddwriaethol gan y rhagamcannir mai dim ond 3% o'r ffrwythau a'r llysiau a ddefnyddir yng Nghymru sy'n cael eu tyfu yn y wlad. Mae yna heriau o hyd ynghylch sgiliau a llafur achlysurol ond byddai cyfanwerthwyr yn cael mwy o'u nwyddau o ffynhonnell leol petaent yn gallu dod o hyd i gynhyrchwyr sy'n tyfu digon o gynnyrch ac sydd wedi ennill achrediad diogelwch bwyd.

4.1.7 Diogelwch Bwyd ac Achrediad

Tynnodd bob cyfanwerthwr sylw at bwysigrwydd sicrhau diogelwch bwyd. Mae gofyn i bob un o'u cyflenwyr fodloni rheoliadau diogelwch bwyd trylwyr ynghyd ag achrediad trwy gyrff fel SALSA (Safe and Local Supplier Approval), BRC (British Retail Consortium) ac STS Food Safety Consultancy.

Ar gyfer cynhyrchwyr bwyd lleol, llai byddai cost a baich adrodd y cyrff achredu hyn yn eu digalonni o ystyried trosiant cyfyngedig eu gwerthiant. Dim ond y cynhyrchwyr mwy o faint a mwy masnachol fyddai'n gallu cyfiawnhau'r gwariant ychwanegol. Felly, heb yr achrediad angenrheidiol, ni fyddai rhai cynhyrchwyr bwyd lleol yn gallu cyflenwi trwy'r cyfanwerthwyr sydd wedi eu rhwymo o ran contract i fodloni gofynion diogelwch bwyd ysgolion ac na fyddai'n peryglu eu gallu i cydymffurfio.

Mae sefydliadau fel Agora a Cywain yn ceisio gweithio gyda chynhyrchwyr bwyd lleol i'w helpu i ddod yn fwy masnachol ac yn annog achrediad llwyr er mwyn helpu diogelu busnesau a'u tyfu. Gan fod cynhyrchwyr posibl yn cael eu hadnabod yn y rhwydwaith lleol, gallai Cyngor Bro Morgannwg helpu dangos y ffordd i gynhyrchwyr tuag at y cymorth sydd ar gael, i'w helpu i gael yr achrediad priodol.

4.1.8 Dosbarthu

Mae costau cludo uchel a gofynion dosbarthu cymhleth yn gallu bod yn elfennau sy'n digalonni cyflenwyr lleol. Mae rhwydwaith cyflenwi'r cyfanwerthwyr a'u gallu helaeth i ddosbarthu, yn gallu cynnig darbodion cludiant ac yn gallu golygu bod angen dosbarthu llai o weithiau i bob ysgol. Roedd llawer o randdeiliaid yn teimlo bod mantais o ddefnyddio'r gallu sydd gan gyfanwerthwyr i ddosbarthu ac y gellid gwneud mwy i'w hannog i sefydlu sylfaen gyflenwi leol ar gyfer rhai bwydydd penodol.

Roedd llawer o'r cynhyrchwyr y cysylltwyd â nhw yn cydnabod yr her o ddosbarthu'n uniongyrchol i bob ysgol, a'r posibilrwydd y byddai cyfyngiad ar yr amserau dosbarthu (gan osgoi'r amserau y mae plant yn cyrraedd yr ysgol ayb.). O ganlyniad, dywedodd rhai o'r cynhyrchwyr mae dim ond clwstwr llai o ysgolion lleol y byddent yn gallu eu gwasanaethu o bosibl, ac nid y Fro yn ei chyfanrwydd.

4.1.9 Diwrnodau Thema a Chynllunio'r Fwydlen

Dywedodd un rhanddeiliad, "er ei fod yn syniad rhamantus ein bod yn defnyddio bwydydd lleol mewn ysgolion, mewn gwirionedd y gost yw'r elfen sy'n gyrru". Oherwydd pwysau ar y gyllideb, rhaid i ysgolion fodloni'r gofynion y mae Llywodraeth Cymru yn eu gosod o ran maeth, heb wario gormod ar gynhwysion. Efallai mai'r ateb fyddai cyflwyno prydau newydd o ffynhonnell leol ar "ddiwrnodau thema" arbennig neu "ddiwrnod bwyd lleol" unwaith yr wythnos efallai? Syniad arall a rannwyd oedd defnyddio technoleg fel ParentPay i roi'r opsiwn i rieni o gael prydau bwyd wedi eu gwneud gyda chynhwysion a brynwyd yn lleol, o bosibl am bris gwahanol? Credai rhanddeiliad arall y dylid adeiladu bwydlenni ysgol o amgylch y cynnyrch ffres lleol sydd ar gael yn yr ardal, ac nid i'r gwrthwyneb.

Mae'n werth ystyried hyn ymhellach yng nghyd-destun datblygu rhaglenni peilot lleol, a gallai fod yn ffordd o feithrin mwy o ymgysylltiad lleol gyda chynhyrchwyr neu greu cadwyn gyflenwi gytbwys ochr yn ochr â'r rhwydwaith cyfanwerthwyr mwy traddodiadol (ac effeithiol).

4.1.10 Cydweithio a Chodi Ymwybyddiaeth

Cytunai mwyafrif y rhanddeiliaid bod angen codi ymwybyddiaeth o'r defnydd o ffynonellau bwyd lleol mewn ysgolion. Byddai gwell cyfathrebu ar hyd y gadwyn gyflenwi gyfan hefyd yn gymorth i gynhyrchwyr adnabod cyfleoedd ar y farchnad ac i fodloni bylchau yn y sylfaen gyflenwi leol.

Ymhellach, credai'r undebau ffermio nad yw'r cynhyrchwyr lleol hynny sydd ddim yn cyflenwi'r sector cyhoeddus yn gwybod sut y mae'r broses gaffael yn gweithio. Er y gallai cyflenwi ysgolion fod yn fusnes sefydlog a gwerthfawr i gynhyrchwyr, roedd yn ymddangos bod rhywfaint o ansicrwydd ynghylch sut i gael contractau neu sut i fod ar rhestrau o gyflenwyr cymeradwy. Byddai gwell cyfathrebu a chymorth yn gwella dealltwriaeth cynhyrchwyr lleol o'r broses gaffael gyhoeddus a chyfleoedd am gontractau.

Gallai Cyngor Bro Morgannwg weithio gyda mudiadau fel Undebau Ffermio a Chyswllt Ffermio i helpu codi ymwybyddiaeth a darparu cymorth gyda'r broses dendro.

Mae Talgarth Bakery wedi bod yn cynhyrchu bara ffres, cacennau a chynnyrch sawrus ers 1904. Mae wedi'i leoli ym Maesteg ac mae'r cynnyrch ar gael yn hwylus trwy bob cyfanwerthwr mawr.

Rhif ffôn: 01656 733185
E-bost: enquiries@talgarthbakery.co.uk
Gwefan: www.talgarthbakery.co.uk

Mae Strawberry Fields yn siop ffrwythau a llysiau deuluol, annibynnol yn y Bont-faen sy'n gwasanaethu'r fasnach adwerthu a lletygarwch. Ar hyn o bryd, mae'n darparu bocsys ffrwythau ffres ar gyfer sawl ysgol leol ac mae modd archebu dewis eang o gynnyrch ffres ar-lein.

Rhif ffôn: 01446 772675
E-bost: strawberryfieldscowbridge.co.uk Gwefan: strawberryfieldscowbridge.co.uk

5. Materion a Chyfleoedd

5.1 Materion Allweddol

Wrth adfyfyrio ar y broses ymgynghori, mae'r materion allweddol canlynol yn codi o'r ymchwiliadau:

Argaeledd cynnyrch
Nid yw'n ymarferol cael yr holl gynnyrch ffres angenrheidiol gan gadwyni cyflenwi lleol. Prin iawn yw'r ffrwythau a gynhyrchir yng Nghymru ac mae'r cyflenwad cnydau salad yn gyfyngedig. Mae'r unig gynhyrchwr llysiau ffres y daethpwyd ar ei draws, sy'n cynhyrchu nifer fawr o gynnyrch, wedi ei leoli yn Sir Benfro a gellid cael peth cynnyrch lleol o Fro Morgannwg i ychwanegu at y cynnyrch hyn.

Mae Bro Morgannwg a'r ardaloedd cyfagos yn gynhyrchwyr cig cryf ac mae yna ffocws penodol ar gig coch - yn enwedig cig eidion a chig oen. Disgwylir y bydd pryderon parhaus ynghylch maeth yn golygu bod llai o ddibyniaeth ar gig coch yn y dyfodol.

Mae mwyafrif y cynnyrch lleol yn mynd i'r archfarchnadoedd - naill ai trwy gontractau uniongyrchol neu trwy werthu trwy gyfanwerthwyr/lladd-dai trwy farchnadoedd da byw. Gallai'r Cwmni Arlwyo ymyrryd ym mhroses y gadwyn gyflenwi trwy gytundebau uniongyrchol gyda ffermwyr a naill ai gweithio ar sail carcas cyfan neu gymryd darnau rhatach o gig trwy gytundeb. Gallai hyn fod gymorth i oresgyn y sensitifrwydd o ran prisiau ond byddai angen cytuno faint o gig i'w brynu ymlaen llaw.

Neu, gellid sicrhau bod mwy o bwyslais ar olrhain cynnyrch lleol neu gynnyrch Cymreig mewn contractau gyda darparwyr sy'n gyfanwerthwyr, yn y dyfodol.

Golchi a Pharatoi
Ar hyn o bryd, nid oes cyfarpar yng ngheginau'r ysgolion i'w galluogi i dderbyn llysiau heb eu golchi, ac fe fydd hyn yn creu trafferthion gyda llysiau sy'n dod yn uniongyrchol gan gynhyrchwyr lleol. Nid oes cyfleusterau plicio tatws yn yr ysgolion chwaith; ac o ganlyniad ffafrir y masnachwyr cyfanwerthu sy'n gallu gwneud hyn yn effeithiol ar raddfa fawr.

Gallai fod cyfle i'r Cwmni Arlwyo newydd fuddsoddi mewn cyfleuster golchi a phlicio canolog - gan helpu cynhyrchwyr lleol i ddosbarthu eu cynnyrch i un lleoliad yn hytrach na dosbarthu ledled y Fro. Oherwydd budd posibl buddsoddiad o'r fath o ran cost, byddai'n werth ymchwilio ymhellach.

Logisteg Dosbarthu
Ni allai unrhyw un o'r cynhyrchwyr sydd yn y cyffiniau union, ddosbarthu cynnyrch ar raddfa fawr. Efallai y gallai rhai ohonynt ddosbarthu rhywfaint o'u cynnyrch i ysgolion gyda buddsoddiad pellach a fyddai'n dibynnu ar gytundeb contract. Byddai eraill wedi eu cyfyngu at ddewis llai o ysgolion lleol sy'n agos at leoliad y cynhyrchwyr.

Her o Ran Prisiau
Roedd yr holl gynhyrchwyr y cysylltwyd â nhw, yn teimlo bod y cyfle i godi ymwybyddiaeth o gynnyrch lleol a helpu addysgu plant ysgol am y siwrnai o'r fferm i'r fforc, yn galonogol iawn. Serch hynny roeddent hefyd yn pryderu ynghylch eu gallu i gynnig pris dymunol ar gyfer prydau ysgol. Mae cynhyrchwyr lleol yn gweithio ar raddfa fach ac yn ceisio cost wahaniaethol ar gyfer gwerth/ansawdd uwch oherwydd hynny.

Marchnad Adeg y Tymor Ysgol
Er y gallai maint y fasnach fod yn ddeniadol i rai cynhyrchwyr, nid yw mor hawdd cynhyrchu llai o fwyd ar adegau y tu allan i'r tymor ysgol a bydd ar gynhyrchwyr angen ystyried hyblygrwydd allfeydd eraill.

5.2 Cyfleoedd yn y Dyfodol

O ganlyniad i ymchwiliadau, mae'r **cyfleoedd posibl** ar gyfer y ffordd ymlaen yn cynnwys:

1) **Adnewyddu Contractau Cyfanwerthu - ar sail pris**

Er y gellir dod o hyd i rai cynnyrch lleol, ffres, ni all gymryd lle cyflenwadau cyfanwerthwyr yn llwyr ac mae'n debygol y bydd rhywfaint o bwysau o ran pris. Gallai'r amserlen ar gyfer adnewyddu contractau cyflenwi hefyd fod yn gyfyngedig ac efallai y bydd y sensitifrwydd o ran pris yn fater rhy fawr i'r cwmni arlwyo ei ddatrys ar unwaith. Efallai, felly, mai'r ateb symlaf fyddai ail-dendro ar gyfer contractau cyfanwerthwyr gyda'r pris yn hytrach na chynnyrch lleol fel yr elfen allweddol sy'n gyrru. Serch hynny, ni fyddai hyn yn gwireddu uchelgais y cwmni arlwyo newydd nac amcanion yr astudiaeth hon.

2) **Contractau Cyfanwerthu Newydd - pennu cynnyrch lleol/cynnyrch o Gymru**

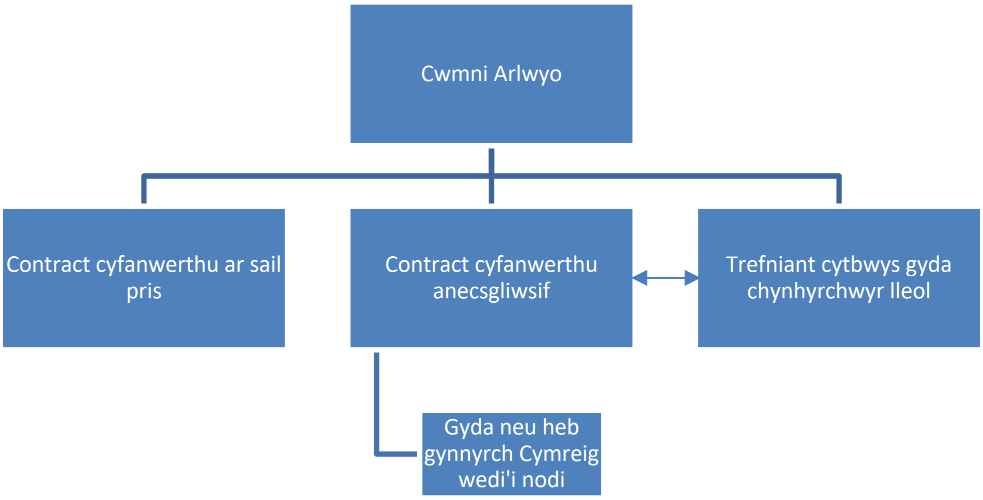
Fel opsiwn arall, yn y dyfodol gallai contractau gyda chyfanwerthwyr annog cynnyrch lleol a/neu gynnyrch o ardal ehangach yng Nghymru - a chynnwys cyfrannedd penodol fel targed neu fonitro hyn dros gyfnod o amser. Gallai hyn gael effaith o ran pris, ond gellir profi hyn ymhellach trwy drafodaethau caffael. Mae Gwasanaeth Caffael Cenedlaethol Cymru eisoes yn dechrau adnabod cynnyrch o Gymru yn gliriach trwy ei gontractau fframwaith. Mae cyfanwerthwyr mawr hefyd yn ymateb yn gadarnhaol, e.e. brand Celtic Pride Castell Howell.

3) **Trefniant Cytbwys**

Yn amodol ar drafodaethau pellach, efallai y byddai'n ymarferol sefydlu trefniant cymysg gyda rhai cynnyrch yn dod yn uniongyrchol gan gyflenwyr lleol a'r gweddill yn dod o gontractau cyfanwerthu y byddai angen eu cytuno ar sail anecsgliwsif. Gallai hyn gynnwys darpariaeth ar gyfer adnabod cynnyrch o Gymru trwy'r gadwyn gyflenwi gyfanwerthu o hyd.

Bydd angen trafodaethau pellach gyda chynhyrchwyr lleol penodol, er mwyn adnabod graddfa a chwmpas posibl cyflenwadau, ac i gytuno ar bris sy'n dderbyniol i'r ddwy ochr. Mae'n annhebygol y byddai cyflenwyr lleol yn tendro am gontract agored a gyhoeddir o ystyried natur gymhleth y broses dendro a'r ansicrwydd ynghylch rhagdybiaethau ar gyfer pris y cynnyrch a faint o gynnyrch. Byddai angen cynnal trafodaethau o'r fath yn gynnar yn y flwyddyn a byddai arnynt angen goleuo manylion y cytundebau contract cyfanwerthu ehangach.

Ffigur 4: Opsiynau ar gyfer Cadwyn Gyflenwi'r Dyfodol



O ystyried y posibilrwydd realistig o gael rhai cynnyrch lleol, ffres, argymhellir Opsiwn 3 yn gryf fel y ffordd orau ymlaen. Dylid cynnal trafodaethau pellach gyda chynhyrchwyr lleol o fis Ionawr i fis Mawrth 2019. Byddai hyn yn caniatáu i’r broses gaffael ar gyfer contract cyfanwerthu newydd ddechrau ym mis Mai/Mehefin gyda'r nod o gwblhau contractau newydd ym mis Medi 2019, a chyfnod trosglwyddo o dri mis cyn i’r contractau presennol ddod i ben.

6. Casgliadau ac Argymhellion

Isod, ceir y prif ganfyddiadau a'r argymhelliad ar gyfer y ffordd ymlaen, ar sail yr astudiaeth hon.

6.1 Prif Ganfyddiadau

Mae'r astudiaeth wedi adnabod dewis o gynnyrch lleol ffres sydd ar gael i fodloni rhai o'r anghenion ar gyfer prydau ysgol a gweithgarwch arlwyo arall. Serch hynny, ni fydd cynnyrch lleol yn cymryd lle'r rhwydwaith ehangach o gyflenwyr sydd ar gael trwy gontractau cyfanwerthu mawr, yn llwyr.

Er bod gan gynhyrchwyr lleol ddiddordeb mewn gweithio gyda chwmni arlwyo'r ysgol, maent yn fwy tebygol o ymateb i drafodaethau unigol na phroses dendro gyhoeddus, o ystyried yr ansicrwydd ynghylch prosesau o'r fath a chyfyngiadau amser unigol. Yn wir, mae'r rhan fwyaf o ffermwyr yn agored i archwilio cyfleodd newydd yn y farchnad ac, o bosibl, gallent fynd ati i newid cynhyrchiant mewn ymateb i ofynion ysgolion, os oes eglurder ynghylch faint o gynnyrch sy'n angenrheidiol a chytundeb ar y pris.

Nid yw'n hawdd i bob cynhyrchydd lleol ddosbarthu cynnyrch ar gyfer pob ysgol ledled Bro Morgannwg. Mae rhai o'r cynhyrchwyr wedi nodi y byddai'n well ganddynt ddosbarthu eu cynnyrch i glystyrau bach o ysgolion yn agos atynt. O ystyried y ffaith fod mwy o gynhyrchwyr bwyd i'r gorllewin o'r rhanbarth, gallai fod gan hyn oblygiadau ar gyfer gwasanaethu ysgolion ym Mhenarth a'r Barri. Hefyd, nid oes cyfleusterau gan geginau ysgolion i olchi llysiau neu blicio tatws - ac mae hyn yn cyfyngu ar gyflenwyr cynnyrch ffres. Gallai'r Cwmni Arlwyo newydd ystyried buddsoddiad pellach mewn cyfarpar a/neu y posibilrwydd o ddosbarthu cynnyrch unigol yn fwy canolog gyda'r Cwmni Arlwyo yn ailddosbarthu i ysgolion unigol.

Efallai y bydd ar gynhyrchwyr lleol angen cymorth i gael achrediad diogelwch bwyd hefyd. Dylai'r Cyngor eu hannog i archwilio cymorth posibl gyda'r broses hon gan raglenni sy'n cynnwys Cyswllt Ffermio, Agora a Cywain.

Er efallai y byddai'n ymarferol ffurfio contractau cyflenwi cyfanwerthu gyda mwy o bwyslais ar adnabod a defnyddio cynnyrch lleol neu gynnyrch o Gymru, argymhellir yn gryf fod y Cwmni Arlwyo yn mynd ar drywydd dull cymysg gyda rhai contractau cyflenwi lleol sy'n cael eu trafod ar raddfa unigol, ac yna cyflenwadau cyfanwerthu ehangach i ategu at hyn.

6.2 Y Ffordd Ymlaen

Bydd y contractau cyfanwerthu presennol yn dod i ben ym mis Rhagfyr 2019. Yn ddelfrydol, byddai angen sicrhau bod contractau newydd yn eu lle erbyn mis Medi er mwyn caniatáu rhywfaint o hyblygrwydd a'r potensial ar gyfer symud at y drefn gyflenwi newydd. Dylai'r broses dendro ffurfiol, felly, ddechrau o fis Mai/Mehefin 2019. Bydd hyn yn rhoi amser i'r Cwmni Arlwyo newydd gynnal trafodaethau anffurfiol i gychwyn, ac yna trafodaeth fwy ffurfiol gyda chyflenwyr lleol posibl yn ystod y cyfnod o fis Ionawr hyd nes mis Mawrth, er mwyn sefydlu'r gallu'n lleol a'r goblygiadau ar gyfer contractau cyflenwi gyda chyfanwerthwyr ehangach.

Mae'r camau nesaf a argymhellir, felly, fel a ganlyn:

1. Cynnal trafodaethau anffurfiol cychwynnol gyda chynhyrchwyr lleol - archwilio cyfyngiadau a chyfleoedd unigol.
2. Gweithio gyda chynhyrchwyr lleol i bennu faint o gynnyrch sydd angen a'r mecanwaith prisio, ac atebion posibl i reoli rhwystrau cychwynnol.
3. Cynnal digwyddiad neu ddigwyddiadau arbennig er mwyn treialu cynnyrch lleol a chynnwys staff y gegin. Gallai'r digwyddiadau gynnwys, er enghraifft:

    Digwyddiad Dydd Gŵyl Dewi i Rieni a Llywodraethwyr yr Ysgol
    Digwyddiad i Lansio'r Cwmni Arlwyo newydd
    Digwyddiad addysg arbennig a/neu glwb arlwyo ar ôl ysgol.

Atodiad 1

Rhanddeiliaid yr Ymgynghorwyd â Nhw

1. Aled Davies, Ymgynghorydd Sirol ar gyfer Morgannwg, NFU Cymru
2. Angharad Davies, Rheolwr Contractau, Bwydydd Castell Howell
3. Christopher Bishop, Cyfarwyddwr, WR Bishop
4. Edward Morgan, Rheolwr Hyfforddiant a Chyfrifoldeb Cymdeithasol Corfforaethol y Grŵp, Castell Howell
5. Emma Santoro, Rheolwr Busnes, Brakes
6. Elwen Roberts, Swyddog Gweithredol y Defnyddwyr/Datblygu'r Farchnad, Hybu Cig Cymru
7. Hannah Wright, Swyddog Datblygu Y Gŵyr a Chymoedd y De-ddwyrain - Cyswllt Ffermio
8. Hannah Caswell, Rheolwr Datblygu Food for Life Served Here, Soil Association
9. Ian Nutt, Pennaeth Datblygu Rhaglenni, Food For Life, Soil Association
10. Katie Palmer, Rheolwr Rhaglen, Synnwyr Bwyd Cymru
11. Paul Griffiths/Jessica Bearman, Y Gwasanaeth Caffael Cenedlaethol
12. Gareth Thomas, Cydlynydd Bwyd mewn Ysgolion, CLlLC
13. Matt Lewis, Cyfarwyddwr, Bwydydd Castell Howell
14. Emma Santoro, Brakes Wholesale Foods
15. Douglas Willis, Fine Meat Butcher & Wholesale, Cwmbrân
16. Nia Môn, Rheolwr Datblygu, Cywain
17. Rachel Saunders, Swyddog Gweithredol Sir Forgannwg, Undeb Amaethwyr Cymru
18. Rhiannon Urquhart, Prif Arbenigwraig ar Hybu Iechyd, Iechyd Cyhoeddus Cymru
19. Rolant Tomos, Rheolwr Prosiect, Agora
20. Russell Bishop, Cyfarwyddwr, WR Bishop
21. Stephanie James, Prif Weithredwr School Food Company, Swydd Gaer
22. Caroline Morgan, Cadeirydd- Local Food Links, West Dorset
23. Elwyn Thomas, Elwyn's Produce
24. Rhys Lougher, Ty Tanglwyst Dairy
25. Rhodri Davies, Fferm Rosedew/Farmers Pantry Llanilltud Fawr
26. Chloe Ford, Fferm Tynycaia (wyau buarth), Llandŵ
27. Myfanwy Edwards, Welsh Angus Beef/The Food Collective, Y Bont-faen
28. Helen Joy, Swanbridge Porkers
29. The Vale Smallholders Network – Cyflwyniad grŵp gyda tua 20 yn bresennol.
30. Strawberry Fields, Siop Ffrwythau a Llysiau, Y Bont-faen

31. Edward Burt, Talgarth Bakery, Maesteg
32. Matthew Thomas, Puffin Produce, Sir Benfro
33. Daniel Martin, Cyfarwyddwr Masnachol S&A Fresh Produce (John Lloyd yn Llandŵ)
34. Graeme Wilson, Slade Farm Organics, Saint-y-brid
35. Fferm Wern Fawr, Ystradowen
36. Johnny Homphrey/Damien Burnell, Ystad Penllyn, Llwynhelig Y Bont-faen
37. Michelle Evans, Hufen Ia Fablas, Ystad Penllyn, Y Bont-faen
38. Fferm Penuchadre, Wick Road Saint-y-brid (Caroline Morgan)
39. Nantyderi/Bordervale Ystradowen
40. Martyn David, Picketston Poultry

Atodiad 2

Astudiaethau Achos y Cyfeiriwyd Atynt

Trwy chwilio'n gyffredinol ar y we, daethpwyd o hyd i nifer fach o wasanaethau arlwyo ysgolion a oedd yn hyrwyddo uchelgeisiau tebyg ynghylch cynnyrch ffres a chyflenwad bwyd lleol. Amlygir enghreifftiau o'r rhain yn yr astudiaethau achos a nodir isod. Wrth siarad â rhai o'r gweithrediadau, mae'n glir mai'r blaenoriaeth uchaf oedd sicrhau bod prydau ysgol yn cael eu coginio'n ffres, gan wrthdroi trefniadau blaenorol ar gyfer prydau oer ar gontract, rhywbeth y mae Bro Morgannwg eisoes yn ei wneud. Mae rhai gweithredwyr hefyd wedi annog cynnyrch lleol ond yn fwy cyffredinol, gan weithio gyda darparwyr cyfanwerthu prif ffrwd.

Astudiaeth Achos – Local Food Links, Dorset

Mae Local Food Links yn fenter gymdeithasol sy'n eiddo i'r gymuned. Ers 2007, maent wedi bod yn gwneud prydau ysgol iach wedi eu paratoi'n ffres ac yn cefnogi busnesau lleol. Mae ganddynt bedwar cegin ganolog sy'n cyflenwi dros 50 o ysgolion ledled Dorset. Caiff pob pryd ei baratoi'n ffres bob dydd a'u cludo naill ai'n gynnes neu wedi eu coginio a'u hoeri, h.y. i'w hailgynhesu ar y safle. Maent yn cynhyrchu bwydlenni a phrydau ac yn cynnig system archebu ar-lein ar gyfer ysgolion a rhieni sy'n gostwng y gwaith o weinyddu prydau ysgol. Maent yn gweithio gydag ysgolion er mwyn cynnig cyfleoedd i rieni weld a blasu'r prydau y maent yn eu harchebu ar gyfer eu plant a gallant hefyd ddarparu hyfforddiant ar gyfer staff os oes angen, trwy eu Swyddogion Cyswllt Ysgolion arbennig.

www.localfoodlinks.org.uk

Mae Whole School Meals yn Gwmni Budd Cymunedol a sefydlwyd yn 2005 gan rieni, llywodraethwyr a phobl busnes leol i ddarparu prydau iach ar gyfer ysgolion yn Nwyrain Caint. Y prif elfen a oedd yn gyrru'r fenter oedd cynhyrchu prydau ffres ar y safle, gyda'r uchelgais o annog hyd at 50-60% o gynnyrch sy'n cael eu tyfu'n lleol yn Nghaint. Mae'r prif gwmnïau cyflenwi yn cynnwys:

- Q Catering ar gyfer nwyddau sych
- JC Rook & Sons, Cigyddion
- Salvarori Butchers yn Whitstable
- PK Produce ar gyfer Ffrwythau a Llysiau

Astudiaeth Achos - Food For Life

Mae Food for Life yn fenter gan Soil Association, a ddechreuodd yn 2003. Cafodd ei datblygu yn rhaglen genedlaethol i drawsnewid diwylliant bwyd ysgol gyda chymorth y Gronfa Loteri Fawr ac mae wedi ennill gwobrau.

Mae Food for Life yn rhedeg cynllun achredu ysgolion sydd â thri chategori - aur, arian ac efydd. Mae gan bob categori gyfres o safonau sy'n seiliedig ar ansawdd bwyd, olrhain stoc , cynhyrchu a safonau lles anifeiliaid ayb. Mae ysgolion sydd wedi ennill achrediad Food for Life yn gweini 1.8 miliwn o brydau bwyd y dydd, ac mae'r mwyafrif helaeth ohonynt yn Lloegr.

Mae'r tîm archwilio yn gwirio ymroddiad ysgolion i ddefnyddio cynnyrch tymhorol gonest a lleol. O ganlyniad, mae'r holl gig a weinir yn gallu cael ei olrhain yn ôl i'r fferm ac yn bodloni safonau lles anifeiliaid y Deyrnas Unedig neu'n rhagori arnynt. Mae'r holl wyau yn wyau buarth. Mae'r holl gynhwysion a ddefnyddir mewn prydau bwyd yn rhydd o ategion a thrawsfraster artiffisial ac ni fyddant yn defnyddio bwyd sydd wedi'i addasu'n enetig ar unrhyw gyfrif. Caiff o leiaf 75% o brydau eu paratoi'n ffres gan gogyddion wedi eu hyfforddi. Yn ogystal, mae'r wobr yn cydnabod bod bwydlenni yn cynnwys anghenion diwylliannol a gofynion deietegol, ac felly mae yna ddarpariaeth ar gyfer dymuniadau pob plentyn.

Bydd ysgolion sy'n cyrraedd y safonau arian ac aur yn cynnwys cynhwysion organig ar eu bwydlen. Maent yn gwobrwyo arlwywyr am ddefnyddio cwmnïau cyflenwi o'r rhanbarth leol ac o'r Deyrnas Unedig, gan gefnogi'r economi lleol. Dangosodd eu hastudiaethau ddychweliad cymdeithasol ar fuddsoddiad sydd gywerth â £3 am bob £1 sy'n cael ei wario ar fwydlenni Food for Life.

www.foodforlife.org.uk

Atodiad 3

Cynhyrchwyr The Food Collective, Y Bont-faen

The Cowbridge Cook, pobydd ac arlwywr, Y Bont-faen
Billy's Bread, Llanblethian
Elwyn's Produce, tyfwr llysiau, Y Bont-faen
Artisan Kitchen, cacennau a phrydau parod, Tregolwyn
Fferm Pwllywrach, Cig Oen a Chig Eidion, Tregolwyn
Sloane Home, Bragwr,, siocledi a jam, Llandŵ
Picketson Poultry, Picketson Sain Tathan
Fferm Tynycia, Fferm cyw iâr ac wyau, Llandŵ
Baked by Mel, bara-brith traddodiadol, Llanilltud Fawr
Vale Cider, Tresimwn
Breakfast&ME, cynhyrchwr granola, Pontyclun
Cynnyrch Fferm Torgelly, cig oen o ansawdd uchel, Llanhari
Bont Brew, cwrw crefftus, Pen-y-bont ar Ogwr
Cowbridge Country Market, cydweithfa pobi a chyffaith, Y Tyllgoed
The Welsh Cheese Company, Ffynnon Taf
Field Bar, Distillwr a chynhyrchydd sudd, Treganna
Flapjack Fairy, Llandochau
The Parsnipship, Bro Ogwr
Ty Tanglwyst Dairy, Y Pîl
The Artisan Bakery, Caerdydd
Two Dogs Coffee Roasting Company, Treorci
Fferm Coed-Y-Rhyd, Wyau Soflieir, Abercynon
Drwytho, Cynhyrchydd Olewydd ac Olew, Aberdâr
Mackerel Mal, Gorseinon
Ty Siriol Welsh Pork, Pontarddulais