



Caffael Bwyd Iach a Chynaliadwy

Iestyn Gruffudd
Menter a Busnes

Cynnwys

Pam mae cefnogi cynhyrchwyr bwyd lleol yn bwysig?	3
Sut mae diffinio'r hyn a ystyrir yn gaffaeliad lleol?	5
Nid yw lleol bob amser yn golygu cynaliadwy nac iach.....	6
A ddylai cyflenwyr Cymreig gael eu blaenoriaethu dros gyflenwyr 'lleol' eraill.....	8
Trosolwg o'r heriau a'r cyfleoedd a wynebir gan gynhyrchwyr bwyd lleol.....	9
Trosolwg o'r heriau a wynebir gan brynwyr sy'n ceisio cael gafael ar gynnyrch gan gynhyrchwyr bwyd lleol ...	11
Astudiaeth Achos: The Big Fresh Catering Company	12
Astudiaeth Achos: Caffi Green Shoots.....	13
Astudiaeth Achos: Bwrdd Iechyd Prifysgol Caerdydd a'r Fro	14
Trefniadau presennol sydd ar waith ar draws cyrff y sector cyhoeddus.....	15
Sut gall prynwyr y sector cyhoeddus gefnogi cyflenwyr lleol i gynnig prisiau mwy cystadleuol?	17
Mapio adnoddau presennol, canllawiau a rhoi llwybrau cymorth yn eu lle	21
Adroddiadau, adnoddau a chysylltiadau defnyddiol eraill.....	23
Arferion gorau ar gyfer cydweithredu rhwng sefydliadau sector cyhoeddus a chynhyrchwyr bwyd lleol.....	25
Argymhellion ar sut y gall cyrff y sector cyhoeddus gydweithio i gefnogi cynhyrchwyr lleol.....	26
Siarter i sefydliadau'r Sector Cyhoeddus i gefnogi cynhyrchwyr bwyd lleol.....	28
Pecyn cymorth: Caffael Bwyd sy'n Gyfeillgar i Fusnesau Bach a Chanolig.....	30
Casgliad.....	31

Pam mae cefnogi cynhyrchwyr bwyd lleol yn bwysig?

Mae pob penderfyniad pwrkasu a wneir gan sefydliadau sector cyhoeddus yn cael effaith sylweddol ar yr economi leol, ni waeth pa mor fach neu ddi-nod y gall y pryniannau unigol hynny ymddangos. Pan fydd penderfyniadau'n cael eu gwneud i gefnogi busnesau a chynhyrchwyr lleol, mae'n creu effaith crychdonnol o fuddion economaidd. Mae pob pryniant a wneir gan fusnes lleol yn cyfrannu'n uniongyrchol at refeniw a thwf y busnes hwnnw, gan ganiatáu iddynt gynnal ac ehangu eu gweithrediadau. Mae hyn, yn ei dro, yn arwain at greu mwy o swyddi a chyfleoedd lleol i'r gymuned.

At hynny, mae'r arian sy'n cael ei wario'n lleol yn tueddu i gylchredeg o fewn y rhanbarth, gan fod busnesau lleol yn aml yn ail-fuddsoddi eu henillion yn ôl yn y gymuned. Gallant brynu nwyddau a gwasanaethau gan gyflenwyr lleol eraill, cefnogi mentrau lleol ac elusennau, tra hefyd wrth gwrs fod yn talu eu cyfran deg o drethi ac ardrethi sy'n ariannu seilwaith a gwasanaethau lleol. Mae'r cylchrediad sylfaenol hwn o arian yn ysgogi gweithgaredd economaidd lleol, gan gynhyrchu incwm ychwanegol a chreu effaith lluosydd sy'n cynyddu effaith.

Gall pob penderfyniad pwrkasu bach chwarae rhan wrth lunio'r dirwedd fusnes leol. Trwy ddangos y galw trwy ddewis cynnyrch a gwasanaethau lleol yn gyson, mae'n annog twf ac arallgyfeirio busnesau lleol. Gall hyn feithrin entrepreneuriaeth, arloesedd a chystadleuaeth, gan wella bywiogrwydd a gwytnwch cyffredinol yr economi leol yn y pen draw.

I'r gwrthwyneb, gall gwneud penderfyniadau sy'n esgeuluso cefnogi busnesau lleol drwy benderfyniadau pwrkasu gael effeithiau andwyol. Gall arwain at gau neu leihau maint mentrau lleol, gan arwain at golli swyddi a dirywiad economaidd. Gall hyn gael effaith negyddol ar fywiogrwydd a chymeriad cymuned, yn ogystal ag argaeledd cynnyrch a gwasanaethau amrywiol ac unigryw.

O ran cefnogi cynhyrchwyr bwyd a diod yn benodol, gellir defnyddio caffael fel arf pwerus i gryfhau economïau lleol, hyrwyddo cynaliadwyedd tra hefyd yn sicrhau mynediad at gynnyrch ffres o ansawdd uchel:

1. **Datblygiad economaidd:** Mae cefnogi cynhyrchwyr lleol yn ysgogi'r economi leol drwy greu swyddi, creu incwm, a meithrin entrepreneuriaeth o fewn y gymuned. Pan fydd busnesau lleol yn ffynnu, gallant gyfrannu at dwf economaidd a bywiogrwydd cyffredinol y rhanbarth.
2. **Amaethyddiaeth Gynaliadwy:** Gall caffael bwyd lleol annog arferion amaethyddol cynaliadwy. Mae cynhyrchwyr lleol yn aml yn blaenoriaethu dulliau ecogyfeillgar megis ffermio organig, lleihau'r defnydd o blaladdwyr, ac ymarfer cylchdroi cnydau. Trwy gefnogi'r cynhyrchwyr hyn, gall defnyddwyr gyfrannu at warchod ecosystemau lleol, bioamrywiaeth ac iechyd y pridd.
3. **Ffresni ac Ansawdd:** Gall prynu gan gynhyrchwyr lleol alluogi mynediad at gynnyrch ffres o ansawdd uchel. Yn gyffredinol, mae gan fwyd a diod o ffynonellau lleol gadwyni cyflenwi byrrach, sy'n golygu bod yr amser rhwng cynaeafu neu gynhyrchu a bwyta yn cael ei leihau. Mae hyn yn lleihau'r angen am brosesu, rheweidio a chludiant gormodol a all beryglu ffresni a gwerth maethol rhai cynhyrchion.
4. **Diogelwch Bwyd:** Mae cefnogi cynhyrchwyr lleol yn gwella diogelwch bwyd o fewn rhanbarth. Drwy amrywio ffynonellau bwyd a diod, mae cymunedau'n dod yn llai dibynnol ar gadwyni cyflenwi pell ac a allai fod dan fygythiad. Ar adegau o argyfwng neu aflonyddwch, megis canlyniadau macro-economaidd pandemig Covid-19 a Brexit, mae systemau bwyd lleol yn fwy gwydn a gallant ddarparu ffynhonnell ddibynadwy o gynhaliadwy.

5. **Gwarchod Treftadaeth Ddiwylliannol:** Mae bwyd a diod lleol yn aml yn adlewyrchu traddodiadau coginio a threftadaeth ddiwylliannol rhanbarth, gan gynnwys iaith. Trwy gefnogi cynhyrchwyr lleol, mae defnyddwyr yn cyfrannu at gadw a dathlu bwydydd lleol, ryseitiau traddodiadol, a blasau unigryw. Mae hyn yn meithrin ymdeimlad o hunaniaeth a balchder o fewn y gymuned.
6. **Ôl Troed Carbon Llai:** Gall prynu'n lleol leihau'r ôl troed carbon sy'n gysylltiedig â chludiant a dosbarthu, yn enwedig o'i gymharu â chynhyrchion o ffynonellau y tu allan i'r DU. Trwy gaffael yn lleol, gellir cyflawni gostyngiadau ychwanegol mewn olion traed carbon hefyd trwy sicrhau cefnogaeth i ffermio sy'n gyfeillgar i natur, yn ogystal â lleihau'r defnydd o nwyddau sy'n gysylltiedig â datgoedwigo fel soia.
7. **Cydlyniant Cymunedol:** Mae cefnogi cynhyrchwyr lleol yn annog ymgysylltiad cymunedol ac yn meithrin ymdeimlad o gysylltiad rhwng cynhyrchwyr a defnyddwyr. Mae'n rhoi cyfle i bobl ddysgu o ble y daw eu bwyd, rhyngweithio'n uniongyrchol â chynhyrchwyr, a chymryd rhan mewn marchnadoedd ffermwyr, rhaglenni amaethyddiaeth a gefnogir gan y gymuned, a mentrau bwyd lleol eraill. Mae'r ymgysylltiad hwn yn cryfhau cysylltiadau cymdeithasol, yn hyrwyddo ffyrdd iachach o fyw, ac yn adeiladu ymdeimlad o wytnwch cymunedol, y mae llawer o agweddau arnynt yn gysylltiedig â pholisïau allweddol y mae'n ofynnol i Sector Cyhoeddus Cymru eu hystyried yn ystod eu gweithgareddau, megis Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol (Cymru) 2015.

Sut mae diffinio'r hyn a ystyrir yn gaffaeliad lleol?

Mae Rheoliadau Contractau Cyhoeddus 2015 yn caniatáu ar gyfer caffael lleol ac yn darparu darpariaethau i gefnogi a hyrwyddo busnesau a chyflenwyr lleol trwy ddarpariaethau penodol i annog cyfranogiad lleol mewn prosesau caffael. Yn bennaf, mae gan sefydliadau'r sector cyhoeddus yr hyblygrwydd i ddylunio eu prosesau a'u meini prawf caffael i gynnwys ystyriaethau ar gyfer busnesau lleol. Gellir gwneud hyn trwy amrywiol dulliau, megis rhannu contractau yn lotiau i hwyluso cyfranogiad gan gyflenwyr lleol llai o faint, neu osod gofynion penodol sy'n rhoi mantais i gyflenwyr lleol, megis is-gontractio neu gymalau budd cymunedol.

Fodd bynnag, mae'n bwysig nodi bod ffafrio cyflenwr yn unig oherwydd ei fod yn lleol yn annhebygol o gydymffurfio ag egwyddorion tegwch, cystadleuaeth, a phaidio â gwahaniaethu sy'n sail i gaffael cyhoeddus.

Er y gallwch gymryd ardal leol i ystyriaeth fel ffactor yn eich penderfyniadau caffael, dylid gwneud hynny o fewn fframwaith y rheoliadau ac mewn modd tryloyw ac anwahaniaethol. Mae'r pwyntiau allweddol i'w hystyried yn cynnwys:

1. **Gwerth am Arian:** Prif amcan caffael cyhoeddus yw sicrhau gwerth am arian. Wrth werthuso cyflenwyr, dylech ystyried eu hansawdd cyffredinol, eu gallu, eu pris, a'u gallu i fodloni gofynion y caffaeliad. Ni ddylai cyflenwyr lleol dderbyn triniaeth ffafriol yn seiliedig ar eu lleoliad yn unig os nad ydynt yn bodloni'r meini prawf angenrheidiol.
2. **Peidio â gwahaniaethu:** Mae rheoliadau caffael yn pwysleisio'r egwyddor o beidio â gwahaniaethu. Dylai unrhyw ddewisiadau neu feini prawf a ddefnyddir gan gyflenwyr lleol gael eu diffinio'n glir a'u cyfiawnhau, gyda nod cyfreithlon yn ymwneud â'r caffaeliad penodol. Ni ddylid eithrio na gwahaniaethu yn erbyn cyflenwyr o leoliadau eraill yn annheg.
3. **Cystadleuaeth:** Mae'n bwysig cynnal cystadleuaeth yn y broses gaffael. Er y gallwch annog busnesau lleol i gymryd rhan, dylid ei wneud mewn ffordd sy'n sicrhau cystadleuaeth deg ac agored. Gellir cyflawni hyn trwy rannu contractau yn lotiau, darparu meini prawf gwerthuso clir a thryloyw, a sicrhau cyfle cyfartal i bob cyflenwr.
4. **Tryloywder:** Dylai'r broses gaffael fod yn dryloyw ac wedi'i dogfennu i ddangos tegwch a chydymffurfiaeth. Cyfathrebu'r meini prawf gwerthuso'n glir, gan gynnwys unrhyw ystyriaethau ar gyfer cyflenwyr lleol, a darparu mynediad cyfartal i wybodaeth a chyfleoedd i bob cyflenwr sydd â diddordeb.
5. **Gwerth Cymdeithasol:** Ystyriwch ymgorffori ystyriaethau gwerth cymdeithasol yn y broses gaffael, yn benodol drwy ddefnyddio Polisi Budd i'r Gymuned Llywodraeth Cymru.¹ Gall hyn gynnwys asesu'r manteision ehangach y gall cyflenwyr lleol eu cynnig, megis creu swyddi, cefnogi economïau lleol, neu gynaliadwyedd amgylcheddol. Fodd bynnag, dylid cydbwysu'r ffactorau hyn â'r gofyniad i gyflawni gwerth am arian, a rhaid i'r gofynion fod yn gymesur â natur a manyleb y nwyddau a'r gwasanaethau sy'n cael eu caffael.

¹<https://www.llyw.cymru/caffael-gwerth-cymdeithasol-buddion-cymunedol>

Nid yw lleol bob amser yn golygu cynaliadwy nac iach

Mae caffael bwyd iach a chaffael bwyd cynaliadwy yn gysyniadau cysylltiedig, ond mae ganddynt ffocws penodol.

- Mae **Caffael Lleol** yn cyfeirio at yr arfer o bwrcasu nwyddau a gwasanaethau gan gyflenwyr/cynhyrchwyr o fewn ardal ddaearyddol benodol.
- Mae **Caffael Iach** yn canolbwyntio ar gaffael cynhyrchion a gwasanaethau sy'n hybu iechyd a lles.
- Mae **Caffael Cynaliadwy** yn golygu caffael nwyddau a gwasanaethau mewn ffordd sy'n ystyried ffactorau amgylcheddol, cymdeithasol ac economaidd, gan anelu at leihau effeithiau negyddol ar y blaned a chymdeithas, tra'n hyrwyddo cynaliadwyedd hirdymor.

Mae caffael bwyd iach yn cyfeirio at yr arfer o flaenoriaethu a dod o hyd i eitemau bwyd sy'n hybu iechyd a lles unigolion a chymunedau. Mae'n cynnwys dewis a chaffael bwydydd sy'n faethlon, yn gytbwys ac yn cyd-fynd â chanllawiau deietegol². Mae'r pwyslais ar ddarparu opsiynau iachus sy'n cyfrannu at ddeiet iach ac yn cefnogi canlyniadau iechyd cyffredinol. Gall hyn gynnwys ystyriaethau megis lleihau siwgrau ychwanegol, sodiwm, a brasterau afiach, tra'n cynyddu argaeledd ffrwythau, llysiau, grawn cyflawn, proteinau heb lawer o fraster, a chynhyrchion llaeth braster isel.

Ar y llaw arall, mae caffael bwyd cynaliadwy yn cymryd i ystyriaeth ffactorau amgylcheddol, cymdeithasol ac economaidd. Mae caffael bwyd cynaliadwy yn ystyried cylch bywyd cyfan cynhyrchu, dosbarthu a bwyta bwyd, gan anelu at leihau effeithiau negyddol ar yr amgylchedd, cefnogi economïau lleol, a hyrwyddo tegwch cymdeithasol. Mae'n cynnwys cyrchu eitemau bwyd a gynhyrchir gan ddefnyddio arferion amaethyddol sy'n amgylcheddol gynaliadwy, lleihau ôl troed carbon a bod o fudd i natur, lleihau gwastraff bwyd, cefnogi masnach deg, ac ystyried ffactorau fel lles anifeiliaid a hawliau gweithwyr.

Er bod caffael bwyd iach yn canolbwyntio'n bennaf ar werth maethol a chanlyniadau iechyd y bwyd sy'n cael ei gaffael, mae caffael bwyd cynaliadwy yn cymryd safbwynt amgen drwy ymgorffori ystyriaethau amgylcheddol a chymdeithasol yn y broses o wneud penderfyniadau.

Yn ymarferol, gall caffael bwyd iach a chynaliadwy orgyffwrdd, gydag ymdrechion yn cael eu gwneud i flaenoriaethu opsiynau bwyd sy'n faethlon ac wedi'u cynhyrchu'n gynaliadwy. Trwy ystyried y ddwy agwedd, gall sefydliadau gyfrannu at les unigolion a chymunedau tra'u bod nhw hefyd yn hyrwyddo systemau bwyd sy'n amgylcheddol ac yn gymdeithasol gyfrifol.

Er bod bwyd lleol yn aml yn gysylltiedig â chynaliadwyedd ac iechyd, mae'n bwysig cydnabod nad yw bod yn lleol yn gwarantu'r nodweddion hyn. Mae'r canlynol yn crynhoi pam nad yw bwyd lleol bob amser yn golygu cynaliadwy ac iach:

1. Effaith Amgylcheddol:

- Nid yw cynhyrchu lleol o reidrwydd yn awgrymu arferion ecologyfeillgar. Er y gall bwyd lleol leihau pellteroedd cludo, gall agweddau eraill ar gynhyrchu, megis technegau ffermio dwys neu ordefnyddio plaladdwyr, gael canlyniadau amgylcheddol negyddol o hyd.
- Gellir mabwysiadu arferion ffermio cynaliadwy, megis amaethyddiaeth organig neu adfywiol, yn lleol ac yn anlleol. Dylid canolbwyntio ar hybu dulliau ffermio cynaliadwy yn hytrach na dibynnu ar agosrwydd daearyddol y ffynhonnell fwyd yn unig.
- Gall bwyd a gynhyrchir yn lleol hefyd ddefnyddio llawer iawn o fewnbynnau carbon uchel wedi'u mewnfario megis porthiant anifeiliaid neu wrtaith
- Gall bwyd lleol hefyd fod yn garbon uchel oherwydd y math o fwyd (e.e. mae codlysiâu a ffacbys yn aml yn gysylltiedig ag effeithiau carbon is.

²<https://www.llyw.cymru/canllaw-bwytan-dda>

2. Natur Dymhorol ac Amrywiaeth:

- Gall argaeledd bwyd lleol gael ei gyfyngu gan natur dymhorol. Mewn ardaloedd â thymhorau tyfu byrrach, gall cynnyrch lleol fod yn brin ar adegau penodol o'r flwyddyn, gan arwain at ddeiet llai amrywiol a chytbwys.
- Gall ffynonellau bwyd nad ydynt yn lleol ddarparu amrywiaeth ehangach o ffrwythau, llysiau a chynhyrchion bwyd eraill trwy gydol y flwyddyn, gan ganiatáu ar gyfer deiet mwy amrywiol a llawn maetholion.

3. Diogelwch ac Ansawdd Bwyd:

- Nid yw bwyd lleol yn gwarantu gwell diogelwch bwyd neu ansawdd uwch yn awtomatig. Gall arferion diogelwch bwyd amrywio ymhlith cynhyrchwyr, waeth pa mor agos ydynt. Gall cynhyrchwyr lleol wynebu heriau o hyd o ran bodloni safonau diogelwch bwyd a chynnal ansawdd cyson.
- Mae ffynonellau bwyd nad ydynt yn lleol yn aml yn mynd trwy brosesau rheoli ansawdd trwyadl a gallant fod yn destun rheoliadau llym, gan sicrhau bod y cynhyrchion yn bodloni safonau diogelwch ac ansawdd penodol.

4. Fforddiadwyedd a Hygyrchedd:

- Weithiau gall bwyd lleol fod yn ddrytach na dewisiadau eraill nad ydynt yn lleol oherwydd ffactorau fel costau cynhyrchu uwch, arbedion maint cyfyngedig, a meintiau cynhyrchu llai. Gall hyn wneud bwyd lleol yn llai fforddiadwy a hygyrch, yn enwedig ar gyfer poblogaethau incwm is.
- Gall ffynonellau bwyd nad ydynt yn lleol, yn enwedig pan gânt eu cynhyrchu mewn symiau mawr, fod yn fwy fforddiadwy ac ar gael yn hawdd, gan ddarparu ystod ehangach o opsiynau i ddefnyddwyr sydd â chyllidebau ac anghenion deietegol amrywiol.

5. Ystyried Iechyd a Maeth:

- Er y gall bwyd lleol gynnig manteision megis ffresni ac amser byrrach rhwng cynaeafu a bwyta, nid yw'n gwarantu gwerth maethol uwch na buddion iechyd o'i gymharu â dewisiadau eraill nad ydynt yn lleol.
- Mae amrywiol ffactorau yn dylanwadu ar gynnwys maethol bwyd, gan gynnwys ansawdd y pridd, arferion ffermio, a phrosesu, a all amrywio waeth beth fo tarddiad y bwyd. Mae'n ddoeth tynnu sylw at y ffaith y gall y bwyd lleol hwnnw, hyd yn oed yr hyn sy'n dod o ffynonellau cynaliadwy, fod yn fwyd afiach sy'n cynnwys braster, siwgr a halen o hyd.

Mae'n bwysig nodi bod hyrwyddo cynaliadwyedd ac iechyd yn y system fwyd yn gofyn am ddull holistaidd sy'n mynd y tu hwnt i ystyried ardal leol yn unig. Dylid ystyried ffactorau megis arferion ffermio, prosesu bwyd, pecynnu a dulliau cludo wrth werthuso agweddau cynaliadwyedd ac iechyd bwyd, waeth beth fo'i darddiad.

A ddylai cyflenwyr Cymreig gael eu blaenoriaethu dros gyflenwyr 'lleol' eraill.

Dylai pob penderfyniad caffael gael ei yrru'n bennaf gan angen sefydliadol, tra hefyd yn sicrhau bod gwerth am arian yn cael ei wireddu tra'n cadw at egwyddorion allweddol cynnal cystadleuaeth agored a gweithredu mewn modd anwahaniaethol a thryloyw. Y nod yw sicrhau cydbwysedd rhwng cefnogi'r economi leol a sicrhau arferion caffael effeithiol ac effeithlon.

Gellir dadlau y gallai fod gan sefydliadau yn y sector cyhoeddus, yn enwedig y rhai sydd wedi'u lleoli ar y ffin â Lloegr neu'n agos ati, achosion lle mae opsiynau i drafod â chyflenwyr nad ydynt wedi'u lleoli yng Nghymru. Er bod hyn yn cydymffurfio'n berffaith â gofynion y Rheoliadau Contractau Cyhoeddus (2015), mae cwestiynau ehangach y dylai sefydliadau Sector Cyhoeddus Cymru eu gofyn iddynt eu hunain o ran goblygiadau ehangach eu penderfyniadau caffael. Sut bynnag, dylai'r cyflenwr a benodir gael ei nodi mewn modd gwrthrychol a dylai fod y gorau am ddiwallu'r anghenion sefydliadol a nodwyd. Fodd bynnag, efallai y bydd sefydliadau Sector Cyhoeddus Cymru am ystyried cefnogi cyflenwyr lleol sydd wedi'u lleoli yng Nghymru yn hytrach na'r rhai sydd wedi'u lleoli yn Lloegr, am resymau sy'n cynnwys:

1. **Datblygiad Economaidd:** Gall cefnogi cyflenwyr Cymreig lleol gyfrannu at ddatblygiad economaidd Cymru drwy ysgogi busnesau lleol, creu swyddi, a chadw cyfoeth o fewn y rhanbarth. Mae'n helpu i adeiladu economi leol gydnerth ac yn cefnogi twf busnesau bach a chanolig (BBaCh) yng Nghymru.
2. **Hunaniaeth a Diwylliant Rhanbarthol:** Mae hyrwyddo a chefnogi cyflenwyr Cymreig yn helpu i gadw ac arddangos hunaniaeth ranbarthol unigryw a threftadaeth ddiwylliannol Cymru. Mae'n caniatáu i awdurdodau'r sector cyhoeddus hyrwyddo cynhyrchion, traddodiadau ac arbenigedd lleol, gan gyfrannu at ymdeimlad o falchder a chysylltiad â'r gymuned leol.
3. **Ystyriaethau Amgylcheddol:** Gall cefnogi cyflenwyr lleol leihau'r effaith amgylcheddol sy'n gysylltiedig â chlodiant a logisteg. Drwy gyrchu cynnyrch yn lleol, gall awdurdodau sector cyhoeddus Cymru gyfrannu at allyriadau carbon is, lleihau dibyniaeth ar gadwyni cyflenwi pellter hir, a chefnogi arferion cynaliadwy yn eu prosesau caffael.
4. **Lles Cymunedol:** Mae cefnogi cyflenwyr Cymreig yn cyfrannu at les cyffredinol cymunedau lleol. Mae'n helpu i gynnal swyddi lleol, yn hybu lefelau incwm, ac yn creu cyfleoedd ar gyfer symudedd cymdeithasol. Yn ogystal, mae'r agosrwydd rhwng cyflenwyr a phrynwyr yn caniatáu perthnasoedd cryfach, cydweithredu a chyd-gefnogaeth.
5. **Gwynwch y Gadwyn Gyflenwi:** Gall blaenoriaethu cyflenwyr lleol wella gwynwch y gadwyn gyflenwi trwy leihau dibyniaeth ar ffynonellau allanol a lliniaru risgiau sy'n gysylltiedig ag amhariadau ar gadwyni cyflenwi byd-eang. Mae'n bosibl y bydd cyflenwyr lleol yn cynnig mwy o hyblygrwydd, cyfaddasder, ac amseroedd ymateb cyflymach i ddiwallu anghenion a galwadau penodol awdurdodau'r sector cyhoeddus.
6. **Gwerth Cymdeithasol a Chyfrifoldeb Cymdeithasol:** Mae cefnogi cyflenwyr lleol yn cyd-fynd ag egwyddorion gwerth cymdeithasol a chyfrifoldeb cymdeithasol. Mae'n dangos ymrwymiad i fuddsoddi adnoddau cyhoeddus mewn ffordd sy'n sicrhau buddion ehangach i gymunedau lleol, gan gynnwys creu swyddi, datblygu sgiliau, a chynhwysiant cymdeithasol.
7. **Cydymffurfio â Rheoliadau Caffael:** Mae gan awdurdodau sector cyhoeddus gyfrifoldeb i gydymffurfio â rheoliadau caffael sy'n hyrwyddo cystadleuaeth deg a thryloywder. Drwy ystyried cyflenwyr lleol, gall awdurdodau sector cyhoeddus ddangos eu hymrwymiad i hyrwyddo cystadleuaeth deg a darparu cyfleoedd i fusnesau lleol gystadlu am gontractau cyhoeddus.

Trosolwg o'r heriau a'r cyfleoedd a wynebir gan gynhyrchwyr bwyd lleol

Mae cynhyrchwyr lleol sydd am gyflenwi bwyd i sector cyhoeddus Cymru yn wynebu cyfuniad o heriau a chyfleoedd. Dyma drosolwg o'r ffactorau hyn:

Heriau:

- Graddfa a Chapasiti:** Mae cynhyrchwyr lleol bach yn aml yn wynebu cyfyngiadau o ran capasiti cynhyrchu, cyfleusterau prosesu, a galluoedd dosbarthu. Gall bodloni gofynion maint a chysondeb y sector cyhoeddus fod yn heriol ar gyfer gweithrediadau llai.
- Cystadleurwydd Cost:** Efallai y bydd cynhyrchwyr lleol yn ei chael hi'n anodd cystadlu ar bris gyda chyflenwyr ar raddfa fwy sy'n elwa ar arbedion maint a chostau cynhyrchu is. Yn aml mae gan sefydliadau sector cyhoeddus gyfyngiadau cyllidebol a gallant flaenoriaethu opsiynau cost-effeithiol, a all roi cynhyrchwyr lleol dan anfantais.
- Cydymffurfio â Rheoliadau:** Rhaid i gynhyrchwyr lleol gydymffurfio ag amrywiol reoliadau a safonau sy'n ymwneud â diogelwch bwyd, sicrhau ansawdd, labelu ac olrhain. Gall bodloni'r gofynion hyn fod yn gymhleth ac yn gostus i gynhyrchwyr llai o faint sydd efallai ag adnoddau neu arbenigedd cyfyngedig.
- Prosesau Caffael:** Gall prosesau caffael y sector cyhoeddus fod yn gymhleth a biwrocraidd, gan gynnwys tendro ffurfiol, cadw at reoliadau caffael, a meini prawf gwerthuso trwyadl. Gall llywio'r prosesau hyn fod yn heriol i gynhyrchwyr bach a allai fod heb brofiad neu staff ymroddedig ar gyfer tendro.
- Logisteg a Dosbarthu:** Gall cludo cynnyrch i gyfleusterau neu fannau dosbarthu amrywiol yn y sector cyhoeddus achosi heriau logistaidd i gynhyrchwyr lleol. Er mwyn sicrhau cludiant effeithlon ac amserol, yn enwedig ar gyfer nwyddau darvoudus, efallai y bydd angen buddsoddiadau ychwanegol mewn seilwaith cludo a storio.

Cyfleoedd:

- Galw am Fwyd Lleol a Chynaliadwy:** Mae galw cynyddol am fwyd o ffynonellau lleol, cynaliadwy ac o ansawdd uchel yn y sector cyhoeddus. Mae hyn yn rhoi cyfle i gynhyrchwyr lleol sy'n gallu dangos eu hymrwymiad i arferion cynaliadwy, y gallu i olrhain, a chefnogi'r economi leol.
- Cefnogi'r Economi Leol:** Mae gan sefydliadau'r sector cyhoeddus, fel ysgolion, ysbytai ac awdurdodau lleol, ddiddordeb cynyddol mewn cefnogi busnesau lleol a hybu gwytnwch cymunedol. Gall cynhyrchwyr lleol ysgogi'r diddordeb hwn i dynnu sylw at fanteision economaidd a chymdeithasol cyrchu gan gyflenwyr cyfagos.
- Cynhyrchion Gwerth Ychwanegol a Gwahaniaethu:** Yn aml mae gan gynhyrchwyr lleol y fantais o gynnig cynnyrch unigryw a gwerth ychwanegol sy'n arddangos blasau, traddodiadau a threftadaeth goginiol leol. Gall sefydliadau'r sector cyhoeddus flaenoriaethu'r cynhyrchion nodedig hyn i ddarparu profiad bwyd amrywiol a diwylliannol gyfoethog i'w hetholwyr.
- Cydweithio a Rhwydweithio:** Gall cynhyrchwyr lleol gydweithio â'i gilydd i ffurfio cadwyni cyflenwi, consortia, neu rwydweithiau sy'n diwallu anghenion y sector cyhoeddus ar y cyd. Gall cydweithredu o'r fath alluogi rhannu adnoddau, cyfnewid gwybodaeth, a'r gallu i gyflawni contractau mwy o faint.

5. **Brandio a Hyrwyddo:** Gall contractau sector cyhoeddus roi cyfle i gynhyrchwyr lleol gael sylw, adeiladu eu brand, a gwella eu presenoldeb yn y farchnad. Gellir defnyddio cyflenwi i'r sector cyhoeddus fel arf marchnata i arddangos cynhyrchion a chreu cyfleoedd busnes ychwanegol.

Er mwyn manteisio ar y cyfleoedd, rhaid i gynhyrchwyr lleol fynd i'r afael â'r heriau drwy strategaethau megis cydweithredu, buddsoddi mewn seilwaith cynhyrchu a dosbarthu, cymryd rhan mewn rhaglenni hyfforddi a meithrin gallu, a meithrin perthnasoedd cryf â phrynwyr yn y sector cyhoeddus. Yn ogystal, gall ymgysylltu â chymdeithasau diwydiant, sefydliadau cymorth busnes, a rhwydweithiau lleol helpu cynhyrchwyr lleol i lywio cymhlethdodau cyflenwi i'r sector cyhoeddus yng Nghymru.

Trosolwg o'r heriau a wynebir gan brynwyr sy'n ceisio cael gaffael ar gynhyrchwyr bwyd lleol

Er bod y rhan fwyaf o brynwyr yn cydnabod pwysigrwydd cefnogi busnesau bach a chanolig lleol ac yn nodi awydd i wneud hynny, mae sefydliadau sector cyhoeddus yn aml yn wynebu nifer o heriau ymarferol wrth geisio prynu bwyd lleol. Mae rhai o'r heriau cyffredin yn cynnwys:

- Cynhwysedd Cadwyn Gyflenwi:** Gall fod gan gynhyrchwyr bwyd lleol gapasiti cyfyngedig i fodloni galw sefydliadau mawr yn y sector cyhoeddus. Efallai y byddant yn wynebu cyfyngiadau o ran maint cynhyrchu, capasiti prosesu, neu seilwaith dosbarthu, gan ei gwneud yn heriol i ehangu i ddiwallu anghenion caffael.
- Natur Dymhorol ac Argaeledd Cynnyrch:** Gall argaeledd bwyd lleol amrywio yn seiliedig ar natur dymhorol a'r tywydd. Gall sefydliadau'r sector cyhoeddus wynebu heriau o ran dod o hyd i gyflenwad cyson o fwyd lleol drwy gydol y flwyddyn, yn enwedig ar gyfer rhai cynhyrchion sydd â thymhorau tyfu cyfyngedig neu sy'n ddarfodus iawn.
- Cost a Phrisio:** Weithiau gall cynhyrchion bwyd lleol gael eu prasio'n uwch na dewisiadau eraill nad ydynt yn lleol oherwydd ffactorau megis cynhyrchu ar raddfa lai, costau cynhyrchu uwch, ac arbedion maint cyfyngedig. Gall sefydliadau'r sector cyhoeddus wynebu cyfyngiadau cyllidebol neu ystyriaethau cost wrth geisio ymgorffori bwyd lleol yn eu strategaethau caffael. Mae hyn yn gynyddol heriol i'r farchnad gyflenwi oherwydd costau ynni cynyddol sy'n effeithio ar allu cynhyrchwyr bach i allu parhau'n gystadleuol yn ariannol.
- Cydymffurfio â Rheoliadau Caffael:** Mae sefydliadau'r sector cyhoeddus wedi'u rhwymo gan reoliadau a chanllawiau caffael sy'n ceisio sicrhau tegwch, tryloywder a chystadleuaeth. Gall y rheoliadau hyn gyflwyno heriau wrth geisio blaenoriaethu cyflenwyr lleol neu weithredu meini prawf penodol sy'n ffafrio cynhyrchwyr lleol, gan fod yn rhaid iddynt gadw at egwyddorion cystadleuaeth deg a gwerth am arian.
- Sicrwydd Ansawdd a Diogelwch Bwyd:** Mae gan sefydliadau sector cyhoeddus gyfrifoldeb i sicrhau diogelwch ac ansawdd y bwyd y maent yn ei gaffael. Gallant wynebu heriau o ran gwirio a sicrhau bod cynhyrchwyr lleol yn bodloni'r safonau diogelwch ac ansawdd bwyd angenrheidiol, yn enwedig os ydynt ar raddfa lai neu'n llai cyfarwydd â gofynion rheoliadol.
- Logisteg a Chludiant:** Gall cydlynu logisteg a chludiant cynhyrchion bwyd lleol fod yn gymhleth, yn enwedig wrth ddelio â sawl cynhyrchydd ar raddfa fach. Gall sefydliadau'r sector cyhoeddus wynebu heriau o ran rheoli logisteg, storio a chludo cynhyrchion bwyd lleol yn amserol i'w hamrywiol gyfleusterau neu fannau dosbarthu.
- Baich Gweinyddol:** Gall y baich gweinyddol sy'n gysylltiedig â nodi, fetio ac ymgysylltu â nifer o gyflenwyr bwyd lleol gymryd llawer o amser i sefydliadau'r sector cyhoeddus gan hefyd olygu bod rhaid iddynt ddefnyddio llawer o adnoddau. Efallai y bydd angen staff, systemau a phrosesau ychwanegol i reoli caffael bwyd lleol yn effeithiol.

Astudiaeth Achos: The Big Fresh Catering Company

Roedd astudiaeth ddichonoldeb a gynhaliwyd gan The Big Fresh Catering Company yn canolbwyntio ar 'ba mor lleol' rydym yn diffinio lleol. Mae Tŷ Tanglwyst Dairy yn enghraifft wych o sut y gellir gwneud hyn yn effeithiol. Mae perchennog y busnes, Rhys Lougher, yn esbonio, ers buddsoddi mewn offer potelu ar y fferm, nad oes ganddyn nhw unrhyw filltiroedd bwyd rhwng cynhyrchu cynradd a phrosesu eu cynnyrch llaeth. Mae eu fflyd o 10 o faniau oeri yn cludo nwyddau lleol i amrywiaeth o gwsmeriaid lleol gan gynnwys ysgolion a meithrinfeydd, gyda'r cynnyrch yn cael ei ddosbarthu heb fod ymhellach na 30 munud mewn car o'r fferm.

Y canlyniadau yw milltiroedd bwyd isel ac ôl troed carbon isel, sy'n ategu'r systemau ffermio cynaliadwy ehangach sydd eisoes ar waith ar y fferm.



Ffigur 1: Rhys Lougher, Tŷ Tanglwyst Dairy

Fel rhan o'u buddion cymunedol, mae Tŷ Tanglwyst Dairy yn cynnig cyfleoedd i ysgolion a lleoliadau meithrin ymweld â'r fferm. Dyma gyfle i gwrdd â'r gwartheg sy'n cynhyrchu'r llaeth, fel rhan o ymweliad 2 awr llawn hwyl a gwybodaeth i ddysgu am gynhyrchu llaeth cynaliadwy ar fferm laeth weithredol.

Mae Symon Dovey o The Big Fresh Catering Company yn amlygu pwysigrwydd yr hyn a ddysgon nhw drwy'r astudiaeth ddichonoldeb, hynny yw edrych o gwmpas yr hyn sydd ar gael i chi yn yr ardal leol.

Astudiaeth Achos: Caffi Green Shoots

Mewn ymateb i adborth gan fyfyrwyr am eisiau opsiynau arlwyo mwy cynaliadwy, manteisiodd Prifysgol Caerdydd ar y cyfle i ailadeiladu ac ailgynllunio lleoliad caffi wrth iddynt ddychwelyd i fod yn weithredol yn dilyn pandemig Covid-19. Mae caffael iach a chynaliadwy wrth galon eu Caffi Green Shoots newydd.

Bellach, mae bwyd yn cael ei wneud yn ffres gan dîm y gegin ar y safle, gan sicrhau bwydlenni ffres, lleol a thymhorol. Mae Angeline Sharp, rheolwr y gegin, yn esbonio pa mor gyffredin oedd hi cyn hyn i gael llawer o stoc yn weddill. Fel rhan o'r caffi newydd, bu iddynt hefyd roi system e-gaffael ar waith gyda'r holl gyflenwyr mewn un lle, gan helpu tîm y gegin i leihau gwastraff bwyd. Cyflawnir hyn drwy'r system gan roi gwelededd llawer cliriach o'r hyn sydd ar gael a'r hyn nad yw ar gael o ran stoc. Maent hefyd yn gallu gosod eu holl archebion drwy'r system, gan gynnwys creu eu holl ryseitiau, sicrhau bod popeth wedi'i brisio a'i gynllunio yn unol â'r hyn sydd ei angen mewn gwirionedd tra hefyd yn lleihau gwastraff yn y broses.



Ffigur 2: Angeline Sharp, Rheolwr Cegin

Mae Annabel Hurst, Pennaeth Arlwyo, Prifysgol Caerdydd yn esbonio bod heriau wedi bod o hyd o ran caffael o gyflenwadau bwyd a diod bach ac annibynnol. Y prif rwystr yw achrediaidau, sy'n gost fawr i'w hysgwyddo, yn enwedig i gynhyrchwyr annibynnol bach. Mae'r Brifysgol ar hyn o bryd yn edrych ar ffyrdd o geisio symleiddio'r broses a gweithio gyda thyfwr a ffermwyr mwy annibynnol.

Mae Annabel yn crynhoi mai'r peth gorau a wnaethant oedd oedi ac adlewyrchu ar yr hyn yr oeddent eisoes yn ei wneud. Mae arlwyo yn amgylchedd mor gyflym, mae'n hawdd peidio â gweld y pethau da rydych chi'n eu gwneud eisoes. Helpodd y broses hon iddynt ganolbwyntio ar yr hyn yr oeddent am ei gyflawni, gan rannu'r heriau yn gamau hylaw.

Astudiaeth Achos: Bwrdd Iechyd Prifysgol Caerdydd a'r Fro

Mae'r grŵp llywio ym Mwrdd Iechyd Prifysgol Caerdydd a'r Fro wedi bod yn gweithio gyda'i gilydd i sicrhau arlwy manwerthu bwyd mwy cynaliadwy. Y targed yw gweithredu set o safonau bwyta'n iach ar draws y gweithrediadau manwerthu a bwyta. Y nod yn y pen draw yw sicrhau bod o leiaf 75% o'r bwyd a gynigir yn iach, gan wneud hynny gan ddefnyddio labeli goleuadau traffig yr asiantaeth safonau bwyd.

Mae'r Tîm Caffael yn esbonio bod eu rôl wedi cynnwys gweithio ar ddeall beth mae 'gwerth' yn ei olygu i'r sefydliad, tra hefyd yn edrych ar sut i ddod o hyd i'r ffit orau yn ariannol. Mae'n egluro, o safbwynt cynhyrchu incwm, ei fod uwchlaw gwneud mwy o arian. Ar y llaw arall, ar yr ochr ansawdd ac iechyd y cyhoedd, mae'n canolbwyntio mwy ar sicrhau bwyd iach a gynigir. Rôl caffael yw cyfryngu a diffinio hynny yn y gofyniad terfynol. Deall arfer gorau, deall yr hyn y mae'r farchnad yn ei gynnig, a deall beth yw'r gofynion o safbwynt bwrdd iechyd. Yn hollbwysig, mae'n ymwneud â'u cyfathrebu'n dda, a dylanwadu ar yr hyn y mae gwerth yn ei olygu i'r setiau hynny o randdeiliaid.



Ymhlith y gwersi allweddol a ddysgwyd gan y Bwrdd Iechyd mae maint yr her. Wrth edrych yn ôl, sylweddolon nhw eu bod am wneud newidiadau eithaf mawr i'r gwasanaeth bwyd, a'i fod yn cymryd llawer mwy o amser nag a feddyliwyd yn wreiddiol. Nid dim ond yr hyn y mae pobl yn ei weld ar lawr gwlad sy'n bwysig, ond mae'n ymwneud â newid agweddau a sicrhau bod rhanddeiliaid ehangach yn derbyn ac yn deall pam yr ydym yn gwneud y newidiadau yn y lle cyntaf.

Trefniadau presennol sydd ar waith ar draws cyrff y sector cyhoeddus

Mae nifer o fframweithiau sy'n berthnasol i gynhyrchwyr bwyd a diod sy'n dymuno targedu cyfleoedd sector cyhoeddus yn ardal Caerdydd a'r Fro.

Grŵp Bwyd Cydweithredol Sector Cyhoeddus Cymru - Cytundeb Fframwaith Bwyd

Mae hwn yn fframwaith Cymru gyfan a reolir yn bennaf gan Gyngor Bwrdeistref Sirol Caerffili ar ran nifer o awdurdodau ledled Cymru. Y gwariant a ragwelir drwy'r fframwaith yw tua £228,000,000 (rhwng 01/12/2023 a 30/11/2026)

Y gofyniad yw bod nwyddau bwyd amrywiol yn cael eu cludo'n uniongyrchol i wahanol sefydliadau ar draws y cyrff sector cyhoeddus sy'n cymryd rhan yn yr ymarfer tendro gyda'r nod yn y pen draw i sefydlu cytundeb fframwaith bwyd hollgynhwysol newydd i Gymru. Mae nifer o lotiau ar waith sy'n cwmpasu'r categorïau allweddol canlynol:

- 1) Bwydydd ar dymheredd yr amgylchedd, wedi'u hoeri a'u rhewi
- 2) Ffrwythau a Llysiau (Ffres ac wedi'u Paratoi o flaen llaw)
- 3) Cig - (Ffres ac wedi'i Goginio)
- 4) Llaeth a Nwyddau Llaeth (gan gynnwys Dewisiadau Amgen Heb Laeth)
- 5) Bara, Cacennau a Nwyddau Bore
- 6) Diodydd Meddal, Melysion a Byrbrydau

Mae'r sefydliadau sector cyhoeddus sy'n weithredol yng Nghaerdydd a'r Fro sydd wedi ymrwymo i gaffael drwy'r fframwaith hwn yn cynnwys:

- Cyngor Caerdydd
- Cyngor Bro Morgannwg
- Llywodraeth Cymru
- Cymdeithas Tai Linc-Cymru Cyf
- Byrddau Iechyd Lleol (BILL) ac Ymddiriedolaethau GIG Cymru

Bydd gwybodaeth ychwanegol am y fframwaith ar gael drwy GwerthwchiGymru unwaith y bydd yr hysbysiad dyfarnu contract wedi'i gyhoeddi.

Er bod y fframwaith wedi'i gloi tan 30/11/26, mae cyfleoedd o hyd i gynhyrchwyr bwyd a diod llai o faint gymryd rhan drwy gyflenwi'n uniongyrchol i gyfranogwyr y fframwaith.

Ar gyfer cynhyrchwyr bwyd a diod llai o faint, y llwybr mwyaf priodol i'r farchnad yn aml yw drwy gyfanwerthwyr mwy o faint, sefydledig. Mae'r dull hwn yn cynnig nifer o fanteision allweddol, yn enwedig wrth ymdrin â chymhlethdodau tendro yn y sector cyhoeddus. Yn gyntaf, mae gan gyfanwerthwyr sefydledig eisoes ddealltwriaeth gynhwysfawr o'r gofynion a'r rheoliadau cymhleth sy'n gysylltiedig â thendro yn y sector cyhoeddus, a all fod yn frawychus ac yn cymryd llawer o amser i gynhyrchwyr llai o faint allu llywio'n annibynnol. Mae'r cyfanwerthwyr hyn yn aml wedi sefydlu perthnasoedd ag endidau sector cyhoeddus a hanes o dendrau llwyddiannus, gan gynyddu'r tebygolrwydd o gais llwyddiannus. Yn ogystal, gallant drosoli eu graddfa i gynnig prisiau mwy cystadleuol a dosbarthu effeithlon, sy'n hanfodol i fodloni gofynion graddfa fawr a phenodol contractau sector cyhoeddus yn aml. Trwy weithio mewn partneriaeth â chyfanwerthwyr o'r fath, gall cynhyrchwyr bach ganolbwyntio ar eu cymwyseddau craidd, megis datblygu a chynhyrchu cynnyrch o ansawdd, tra'n elwa ar arbenigedd y cyfanwerthwyr mewn mynediad i'r farchnad a rheoli contractau. Mae'r berthynas symbiotig hon yn galluogi cynhyrchwyr bach i dreiddio i farchnadoedd a allai fel arall fod yn anhygyrch oherwydd y rhwystrau gweithdrefnol, ariannol a logistaidd sy'n gynhenid i dendro yn y sector cyhoeddus.

Mae angen i unrhyw gyflenwyr bwyd a diod sydd â diddordeb mewn cystadlu am dendrau sector cyhoeddus yng Nghymru sicrhau eu bod wedi'u cofrestru fel cyflenwr ar GwerthwchiGymru, a'u bod wedi dewis codau CPV priodol sy'n berthnasol i'r cynhyrchion y maent yn eu cyflenwi. Ar gyfer cyflenwyr cynhyrchion bwyd a

diod sy'n targedu tendrau sector cyhoeddus, byddai codau'r Eirfa Gaffael Gyffredin (CPV) perthnasol o fewn yr ystod o "**15000000 - Bwyd, diodydd, tybaco a chynhyrchion cysylltiedig.**" Defnyddir y codau hyn i gategoreiddio cynhyrchion a gwasanaethau yng nghaffael cyhoeddus, gan symleiddio'r broses ar gyfer cyflenwyr ac awdurdodau contractio. Mae'n hanfodol i gyflenwyr nodi a defnyddio'r codau hyn yn gywir yn eu pyrth hysbysu tendrau i alinio â gofynion penodol prynwyr yn y sector cyhoeddus. Mae'r codau hyn yn cwmpasu ystod eang o gategoriâu bwyd a diod, pob un yn ymwneud â gwahanol fathau o gynhyrchion fel llaeth, cigoedd, ffrwythau, llysiau, diodydd, a mwy. Mae gan bob categori ei set ei hun o godau i sicrhau dosbarthiad manwl gywir ym maes caffael yn y sector cyhoeddus. Dylai cyflenwyr ddewis y codau sy'n cynrychioli eu cynhyrchion yn fwyaf cywir i gyd-fynd â chyfleoedd tendro perthnasol. I gael gwybodaeth fanylach a rhestr gynhwysfawr o godau CPV, gallwch gyfeirio at yr Offeryn Chwilio Codau CPV o fewn GwerthwchiGymru.

Isod, amlinellir enghreifftiau o godau CPV ychwanegol a allai fod yn berthnasol i gynhyrchwyr bwyd a diod:

- 03140000-4: Cynhyrchion anifeiliaid, cig, a chynhyrchion cig
- 03200000-3: Cnydau, cynhyrchion garddio marchnad, a garddwriaeth
- 03220000-9: Llysiau, ffrwythau a chnau
- 03310000-3: Pysgod, cramenogion, a chynhyrchion dyfrol
- 15000000-8: Bwyd, diodydd, tybaco, a chynhyrchion cysylltiedig
- 15100000-9: Cynhyrchion anifeiliaid, cig, a chynhyrchion cig
- 15200000-0: Pysgod wedi'u paratoi a'u cadw
- 15300000-1: Ffrwythau, llysiau, a chynhyrchion cysylltiedig
- 15500000-3: Cynnyrch llaeth
- 15800000-6: Cynhyrchion bwyd amrywiol
- 15810000-9: Pobi a chynnyrch peillig
- 15840000-8: Cynhyrchion bwyd llysiau, ffrwythau a chnau
- 15850000-1: Cynhyrchion melysion
- 15860000-4: Siwgr a chynhyrchion cysylltiedig
- 15870000-7: Coco; siocled a melysion siwgr
- 15880000-0: Macaroni, nwdls, cwscws, a chynhyrchion peillig eraill
- 15890000-3: Bwydydd pwrpas maethol arbennig a bwyd babanod

Cyfleoedd ychwanegol yn deillio o Ddeddf Partneriaeth Gymdeithasol a Chaffael Cyhoeddus (Cymru) 2023

Mae Deddf Partneriaeth Gymdeithasol a Chaffael Cyhoeddus (Cymru) 2023³ yn ddeddf ddeddfwriaethol yng Nghymru sy'n canolbwyntio ar wella darpariaeth gwasanaethau cyhoeddus a lles. Mae'n sefydlu fframwaith ar gyfer gwella datblygiad cynaliadwy trwy weithio mewn partneriaeth gymdeithasol, hyrwyddo gwaith teg, a gweithredu arferion caffael cyhoeddus sy'n gymdeithasol gyfrifol. Mae'r ddeddf hon yn gosod dyletswyddau partneriaeth gymdeithasol newydd fel rhan o'r ddyletswydd llesiant, gan ddiwygio nod llesiant "Cymru lewyrchus" i gynnwys sicrhau gwaith teg fel rhan o'i ddisgrifiad.

Mae'r Ddeddf hefyd yn cynnwys creu Cyngor Partneriaeth Cymdeithasol statudol i Gymru, sydd â'r dasg o ddarparu gwybodaeth a chynghor ar gaffael cyhoeddus sy'n gymdeithasol gyfrifol. Mae'r cyngor hwn yn chwarae rhan hanfodol yn y gwaith o arwain a chynghori ar y swyddogaethau a roddir i awdurdodau contractio a Gweinidogion Cymru o dan y rhan o'r Ddeddf sy'n ymwneud â chaffael cyhoeddus sy'n gymdeithasol gyfrifol. Nod y Ddeddf yw sicrhau bod caffael cyhoeddus yng Nghymru yn cael ei wneud mewn modd sy'n gwella llesiant economaidd, cymdeithasol, amgylcheddol a diwylliannol.

³ <https://www.llyw.cymru/deddf-partneriaeth-gymdeithasol-chaffael-cyhoeddus-cymru>

Mae rhoi'r Ddeddf hon ar waith yn gam sylweddol i Gymru, gan ganolbwyntio ar ganlyniadau sy'n gymdeithasol gyfrifol mewn prosesau caffael a gwella gwasanaethau cyhoeddus drwy ymdrechion cydweithredol ymhlith gwahanol sectorau.

Mae'r ddeddf yn cyflwyno sawl cyfle i gynhyrchwyr bwyd a diod lleol yng Nghymru. Mae'r Ddeddf hon yn cyflwyno darn cyntaf Cymru o ddeddfwriaeth sylfaenol ar gaffael, sy'n ei gwneud yn ofynnol i gyrrff cyhoeddus roi arferion caffael sy'n gymdeithasol gyfrifol ar waith. Mae'r dull hwn yn pwysleisio rhoi lles amgylcheddol, cymdeithasol, economaidd a diwylliannol ar flaen y gad mewn penderfyniadau caffael cyhoeddus, gan gynnwys gwariant caffael blyneddol o oddeutu £8 biliwn.

I gynhyrchwyr bwyd a diod lleol, gallai'r symudiad hwn tuag at gaffael sy'n gymdeithasol olygu mwy o gyfleoedd i gymryd rhan mewn contractau sector cyhoeddus. Mae'r ffocws ar les amgylcheddol a chymdeithasol yn cyd-fynd yn dda ag arferion llawer o gynhyrchwyr lleol, yn enwedig y rhai sy'n ymwneud â chynhyrchu cynaliadwy, organig neu gymunedol. Gallai'r newid hwn mewn polisi caffael agor drysau i fusnesau lleol llai a allai fod wedi'i chael yn anodd cystadlu â chyflenwyr mwy o faint yn y gorffennol.

Mae pwyslais y Ddeddf ar les economaidd a diwylliannol hefyd yn awgrymu ffafriaeth i gefnogi economïau lleol a chadw arferion diwylliannol, a allai fod o fudd i gynhyrchwyr sy'n rhan annatod o'r diwylliant bwyd lleol yng Nghymru. Drwy roi gwerth uwch ar y ffactorau hyn mewn penderfyniadau caffael, mae llywodraeth Cymru yn creu amgylchedd lle gall cynhyrchwyr bwyd a diod lleol ddod o hyd i ragor o gyfleoedd i gyflenwi eu cynnyrch i sefydliadau sector cyhoeddus.

Mae'r Ddeddf, felly, yn cynrychioli symudiad sylweddol tuag at ddull mwy cynhwysol a chynaliadwy o gaffael cyhoeddus, a allai fod yn fanteisiol i gynhyrchwyr bwyd a diod lleol yng Nghymru, ar yr amod eu bod yn alinio eu harferion â gwerthoedd lles cymdeithasol, amgylcheddol ac economaidd sydd wedi'u pwysleisio yn y Ddeddf.

Sut gall prynwyr y sector cyhoeddus gefnogi cyflenwyr lleol i gynnig prisiau mwy cystadleuol?

Mae'n cael ei adrodd yn eang gan brynwyr ar draws Sefydliadau Sector Cyhoeddus bod cynhyrchwyr bwyd bach yn ei chael hi'n fwyfwy anodd cynnig prisiau cystadleuol. Er bod yn rhaid i'r penderfyniadau masnachol a wneir gan fusnesau fod yn briodol ar gyfer diwallu anghenion eu marchnadoedd targed, mae rôl o hyd y gall prynwyr y sector cyhoeddus ei chwarae i helpu i gefnogi cynhyrchwyr bach i fynd i'r afael â'r heriau a wynebier a'u helpu i wella eu cost-effeithlonrwydd, cystadleurwydd yn y farchnad, a'u cynaliadwyedd cyffredinol yn y tymor hir. Mae hyn yn arbennig o fewn yr hinsawdd heriol bresennol o brisiau cynyddol a meintiau elw yn lleihau.

Mae mesurau y gellir eu cymryd yn cynnwys:

1. Contractau ac Ymrwymadau Hirdymor:

- Gall prynwyr ddarparu contractau neu ymrwymadau tymor hwy i gynhyrchwyr bwyd bach, gan sicrhau galw sefydlog a rhagweladwy am eu cynhyrchion.
- Mae'r sefydlogrwydd hwn yn galluogi cynhyrchwyr i gynllunio eu cynhyrchiant a'u prisiau yn fwy effeithiol, gan leihau costau o bosibl a gwella cystadleurwydd.

2. Datblygu Cynnyrch Cydweithredol:

- Gall prynwyr gydweithio â chynhyrchwyr bwyd bach i ddatblygu cynhyrchion sy'n bodloni eu gofynion penodol tra hefyd yn ystyried cost-effeithlonrwydd.
- Drwy archwilio cyfleoedd ar y cyd ar gyfer arloesi, gwella prosesau, a pheirianeg gwerth, gall prynwyr a chynhyrchwyr nodi ffyrdd o leihau costau heb beryglu ansawdd.

3. Meithrin Gallu a Hyfforddiant:

- Gall prynwyr gefnogi cynhyrchwyr bwyd bach trwy gynnig rhaglenni meithrin gallu a chyfleoedd hyfforddi.

- Gall y mentrau hyn helpu cynhyrchwyr i wella eu heffeithlonrwydd gweithredol, mabwysiadu arferion gorau, a gwella strategaethau rheoli costau, gan arwain at brisiau mwy cystadleuol.

4. Prynu mewn Swmp a Grwpio Archebion:

- Gall prynwyr agregu eu galw ac annog cydweithredu ymhlith cynhyrchwyr bach i alluogi prynu mewn swmp ac arbedion maint.
- Trwy grwpio archebion, gall cynhyrchwyr elwa ar arbedion cost mewn deunyddiau crai, deunydd pecynnu, cludiant, neu adnoddau eraill a rennir, gan ostwng eu costau cynhyrchu yn y pen draw.

5. Darparu Mynediad i Wybodaeth am y Farchnad:

- Gall prynwyr rannu gwybodaeth am y farchnad a mewnwelediadau â chynhyrchwyr bwyd bach, gan eu galluogi i gael y wybodaeth ddiweddaraf am dueddiadau'r diwydiant, dewisiadau defnyddwyr, a dymmeg prisio.
- Mae'r wybodaeth hon yn grymuso cynhyrchwyr i wneud penderfyniadau gwybodus, addasu eu cynigion, a gwneud y gorau o'u strategaethau prisio i aros yn gystadleuol.

6. Cefnogi Marchnata a Brandio:

- Gall prynwyr gynorthwyo cynhyrchwyr bwyd bach i wella eu hymdrechion marchnata a brandio.
- Trwy hyrwyddo ac arddangos cynnyrch cynhyrchwyr lleol, gall prynwyr helpu i greu ymwybyddiaeth a galw, a all alluogi cynhyrchwyr i fynnu gwell prisiau am eu cynigion unigryw a gwahaniaethol.

7. Cymorth Ariannol a Chyllid:

- Gall prynwyr hwyluso mynediad at gymorth ariannol a chyfleoedd ariannu sydd ar gael i gynhyrchwyr bwyd bach.
- Gall hyn gynnwys darparu gwybodaeth am grantiau, benthyciadau, neu gymorthdaliadau a all helpu cynhyrchwyr i fuddsoddi mewn uwchraddio offer, gwella prosesau, neu ehangu eu gweithrediadau, a thrwy hynny wella eu cystadleurwydd.

8. Hwyluso Cydweithio â Phrynwyr Eraill:

- Gall prynwyr hwyluso cyfleoedd rhwydweithio a chydweithio ymhlith cynhyrchwyr bwyd bach a phrynwyr eraill, megis bwytai lleol, caffis, neu wasanaethau arlwyo.
- Drwy helpu i sefydlu partneriaethau neu gontractau rhwng cynhyrchwyr a phrynwyr ychwanegol, gall y cynhyrchwyr ehangu eu sylfaen cwsmeriaid ac o bosibl negodi trefniadau prisio mwy ffafriol.
- Mae yna hefyd rôl sylweddol y gall cyfanwerthwyr bwyd mwy o faint ei chwarae i gryfhau eu safle cystadleuol eu hunain yn y farchnad tra hefyd yn cynorthwyo cynhyrchwyr lleol llai o faint i ffurfio rhan o'r gadwyn gyflenwi fwy.

Mapio adnoddau presennol, canllawiau a rhoi llwybrau cymorth yn eu lle

Ardystiadau

Isod, amlinellir nifer o ardystiadau a allai fod yn addas i gynhyrchwyr bwyd a diod eu hystyried. Gall yr ardystiadau hyn helpu i adeiladu ymddiriedaeth gyda defnyddwyr, cyrchu marchnadoedd newydd, ac yn aml gallant gael prisiau premiwm am gynhyrchion. Mewn rhai achosion, efallai y byddant hefyd yn cael eu pennu fel gofyniad gan brynwyr masnachol. Mae'n bwysig i gynhyrchwyr Cymreig ddewis ardystiadau sy'n cyd-fynd â'u math o gynhyrch, eu dulliau cynhyrchu, a'u marchnadoedd targed.

- **Masnach Deg:** Mae'r ardystiad hwn yn sicrhau bod cynhyrchion yn cael eu cynhyrchu o dan amodau llafur teg a bod ffermwyr yn cael taliad teg. Mae'n canolbwyntio ar arferion cynhyrchu a masnachu cynaliadwy, yn enwedig mewn gwledydd sy'n datblygu, gan sicrhau bod ffermwyr a gweithwyr ar raddfa fach yn cael chwarae teg.
- **Organig:** Mae ardystiad organig yn gwirio bod cynhyrchion yn cael eu tyfu neu eu cynhyrchu heb ddefnyddio gwrtaitheg synthetig, plaladdwyr neu organebau a addaswyd yn enetig (GMO). Mae'n pwysleisio arferion ffermio naturiol, cynaliadwy sy'n well i'r amgylchedd.
- **Cyngor Stiwardiaeth Forol (MSC):** Mae'r ardystiad hwn ar gyfer cynhyrchion bwyd môr ac mae'n sicrhau eu bod yn dod o bysgodfa sy'n ymarfer dulliau pysgota cynaliadwy, gan gynnal poblogaethau pysgod iach a lleihau effaith amgylcheddol.
- **Tractor Coch:** Mae hwn yn gynllun sicrwydd bwyd yn y DU sy'n ardystio bod bwyd wedi'i gynhyrchu i safonau uchel ar draws y gadwyn gyflenwi gyfan - o'r fferm i'r pecyn. Mae'n ymdrin ag agweddau fel lles anifeiliaid, diogelwch bwyd, olrhain, a diogelu'r amgylchedd.
- **Dynodiad Daearyddol Gwarchodedig (PGI):** Mae'r dynodiad hwn ar gyfer cynhyrchion sydd ag ansawdd, enw da, neu nodweddion eraill sy'n benodol i ranbarth daearyddol. Mae'n helpu defnyddwyr i nodi cynhyrchion rhanbarthol dilys ac yn sicrhau mai dim ond cynhyrchion sy'n tarddu'n wirioneddol o'r rhanbarth hwnnw y gellir eu gwerthu felly.
- **Enw Tarddiad Gwarchodedig (PDO):** Fel PGI, mae'r ardystiad hwn ar gyfer cynhyrchion sy'n cael eu cynhyrchu, eu prosesu a'u paratoi mewn rhanbarth penodol gan ddefnyddio gwybodaeth gydnabyddedig.
- **Gwobr Good Egg:** Rhoddir y wobr hon i gwmnïau sy'n defnyddio neu'n ymrwymo i ddefnyddio wyau heb gawell neu gynhyrchion wyau. Mae'n canolbwyntio ar wella lles ieir ac yn annog arferion cynhyrchu wyau moesegol.
- **Free-Range:** Mae'r ardystiad hwn yn dangos bod anifeiliaid, yn enwedig dofednod, wedi'u magu gyda mynediad i fannau awyr agored, gan ganiatáu iddynt arddangos ymddygiad naturiol. Mae'n aml yn gysylltiedig â safonau lles uwch.
- **Cynllun Organig Cymru:** Yn debyg i'r ardystiad organig ond yn benodol i Gymru, sicrhau bod cynhyrchion yn cyrraedd y safonau uchel o gynhyrchu organig yn y rhanbarth.
- **Leaf Marque:** Rhoddir yr ardystiad hwn i ffermydd sy'n bodloni safonau amgylcheddol uchel yn eu harferion ffermio.

- **Safonau Byd-eang BRC:** Yn rhaglen ardystio diogelwch ac ansawdd flaenllaw, mae hyn yn aml yn ofynnol gan fanwerthwyr y DU a brandiau byd-eang.
- **Ardystiad Cymdeithas y Pridd:** Yn enwedig ar gyfer cynhyrchion organig, mae'r ardystiad hwn yn cael ei gydnabod yn eang yn y DU ac mae'n sicrhau defnyddwyr o ddilysrwydd organig a stiwardiaeth amgylcheddol.
- **Nod Masnach y Gymdeithas Figan:** Ar gyfer cynhyrchion sydd heb gynhwysion anifeiliaid a heb eu profi ar anifeiliaid, mae'r ardystiad hwn yn fwyfwy perthnasol o ystyried y farchnad gynyddol ar gyfer cynhyrchion figan.

Achrediadau perthnasol eraill

- **Cyflogwyr Cyflog Byw**
Mae'r Sefydliad Cyflog Byw yn achredu Cyflogwyr Cyflog Byw am eu hymrwymiad i dalu eu staff yn ôl costau byw.
[Cyflogwyr Cyflog Byw Achrededig | Sefydliad Cyflog Byw](#)

Adroddiadau, adnoddau a chysylltiadau defnyddiol eraill

Lleoli Cyrchu Bwyd yn Ysbytai Cymru

Adroddiad wedi'i gwblhau ar ran yr Uned Gomisiynu Gydweithredol Genedlaethol ar Leoli Cyrchu Bwyd yn Ysbytai'r GIG, mewn partneriaeth â Bwrdd Iechyd Prifysgol Cwm Taf Morgannwg.

Rhodddwyd y dasg i'r prosiect hwn, sy'n waith ymarferol gan Lab Pontio Cymru, i gynnal astudiaeth ddichonoldeb i sefydlu model o gyflenwad bwyd i sicrhau bwyd lleol, iach a chynaliadwy ar gyfer cenedlaethau'r dyfodol, gan wella lles cleifion a chymunedau bwyd, a chefnogi cyflenwyr/cynhyrchwyr bwyd lleol.

[Lleoli Cyrchu Bwyd yn Ysbytai Cymru — North Star Transition](#)

Pecyn cymorth caffael Dim Datgoedwigo am ddim gan Maint Cymru

Mae Pecyn Cymorth Caffael Dim Datgoedwigo (DFP) wedi'i gynllunio gan Maint Cymru i helpu cyrff cyhoeddus Cymru i sicrhau nad yw'r cynhyrchion a'r nwyddau y maent yn eu prynu yn ysgogi datgoedwigo trofannol a dinistrio cynefinoedd dramor.

<https://sizeofwales.org.uk/wp-content/uploads/2024/01/SizeOfWales-DeforestationToolkit-Welsh-Jan2023.pdf>

Prynu Bwyd Addas at y Dyfodol

Adnodd caffael bwyd ar-lein a gyhoeddwyd gan Lywodraeth Cymru: 'Prynu Bwyd Addas at y Dyfodol' sy'n dod â nifer o ddarnau o waith a gwblhawyd yn ddiweddar ar gaffael bwyd ynghyd:

1. Mae 'Gwerthoedd am Arian: caffael bwyd yn y sector cyhoeddus yng Nghymru' a gynhyrchwyd gan yr Athro Kevin Morgan o Brifysgol Caerdydd, yn rhoi persbectif arbenigol ar gyflenwad bwyd y sector cyhoeddus yng Nghymru a threfniadau caffael ar draws y sectorau. Yn dilyn cyfweiliadau helaeth â phrynwyr bwyd, arlwywyr, cyfanwerthwyr a chynhyrchwyr bwyd, mae'r adroddiad yn nodi'r cyfleoedd a'r heriau sy'n gysylltiedig â phrynu bwyd lleol a chanfyddiadau rhanddeiliaid. Mae'r argymhellion yn yr adroddiad yn mynd i'r afael â rhai materion allweddol sy'n cael eu hwynebu ar hyn o bryd yn y system fwyd a fydd, os eir i'r afael â hwy ar y cyd, yn arwain at ganlyniadau cadarnhaol.
2. Mae 'Pŵer Prynu'r Plât Cyhoeddus: Canllaw Cyfreithiol i fewnosod cynaliadwyedd wrth Gaffael Bwyd i greu Cymru Iachach, Fwy Cyfoethog' a gynhyrchwyd gan Blake Morgan Solicitors, yn cynnig rhywfaint o eglurder ac yn ddefnyddiol o ran chwalu rhai mythau i annog dulliau mwy arloesol a chreadigol o gaffael bwyd. Gall hyn helpu i gynyddu'r cyflenwad o fwyd lleol, cynaliadwy o fewn cyfyngiadau Rheoliadau Contractau Cyhoeddus 2015 a helpu i gyflawni nodau Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol.
3. Mae 'Caffael Bwyd Sector Cyhoeddus Cymru – Diweddariad ar Wariant a phrynu o Gymru' a gynhaliwyd gan gwmni ymgynghori Brookdale, wedi ein galluogi i greu darlun o wariant caffael bwyd ledled Cymru, faint o fwyd Cymreig sy'n cael ei gyflenwi ac agweddau/rhwysterau o ran prynu cynnyrch o Gymru. Mae hyn yn darparu llinell sylfaen gyfoethog o ddata a fydd yn cryfhau ein gwaith bwyd Economi Sylfaenol (FE) ac y gallwn fesur gwelliant yn ei erbyn.

[Prynu Bwyd Addas at y Dyfodol](#)

Cymorth Tendro a Chadwyn Gyflenwi Busnes Cymru

Os yw eich busnes yn fusnes bach neu ganolig neu'n fusnes nid-er-elw (yn cyflogi hyd at 250), ac eisiau gwella ei siawns o ennill contractau sector cyhoeddus a phreifat, efallai y gall Busnes Cymru - Tendro helpu. Mae'r ddarpariaeth cymorth yn cynnwys gweithdai i helpu i ddeall beth mae prynwr yn edrych amdano mewn cyflenwr ac i ddatblygu eich sgiliau a'ch gwybodaeth i dendro'n llwyddiannus am gontractau sector cyhoeddus neu breifat.

<https://businesswales.gov.wales/cy/pynciau-a-chyfarwyddyd/tendro-ar-gadwyn-gyflenwi>

Cywain

Mae Cywain yn rhaglen a ariennir gan Lywodraeth Cymru ac a ddarperir gan Menter a Busnes sy'n gweithio gyda busnesau bwyd a diod sy'n canolbwyntio ar dwf. Mae hyn yn cynnwys busnesau newydd sydd angen cymorth a chefnogaeth i ddechrau, a busnesau sydd eisoes wedi sefydlu sy'n dymuno tyfu. Gall Cywain gefnogi eich busnes mewn sawl ffordd, gan gynnwys dangos i chi sut i wneud eich busnes yn fwy cystadleuol; darparu cyfleoedd i gydweithio ag eraill yn y gadwyn gyflenwi; a'ch helpu i ennill sgiliau newydd. Mae Rheolwyr Datblygu Rhanbarthol wedi'u lleoli ledled Cymru sy'n darparu cymorth uniongyrchol ac ymgynghori, ac yn trefnu gweithgareddau grŵp gan gynnwys gweithdai, rhwydweithio a theithiau astudio.

<https://menterabusnes.cymru/cywain/>

Sgiliau Bwyd a Diod Cymru

Mae Sgiliau Bwyd a Diod Cymru yn gweithio gyda'r diwydiant bwyd a diod i ddatblygu gweithlu medrus a galluog i gynyddu cynhyrchiant ac effeithlonrwydd, ac i hybu arloesedd a thwf cynaliadwy yng Nghymru.

Mae cymorth yn canolbwyntio ar ddiwydiant prosesu a gweithgynhyrchu bwyd a diod Cymru i sicrhau bod gan weithwyr y sgiliau a'r hyfforddiant cywir ar gyfer eu busnes a'r diwydiant ehangach.

Rydym yn annog gweithwyr i rannu gwybodaeth a phrofiadau gyda chymheiriaid tra hefyd yn cynyddu hyder a hyblygrwydd yn y gweithle er mwyn gwneud i weithwyr deimlo eu bod yn cael eu gwerthfawrogi. Y nod yw paratoi gweithwyr ledled Cymru i addasu i newidiadau a chyfleoedd ym maes gweithgynhyrchu bwyd gan gynnwys heriau technegol, busnes ac amgylcheddol. Bydd gweithlu medrus yn gallu datblygu gyrfaedd yn y diwydiant bwyd ym mhob rhan o Gymru.

Mae darpariaeth hyfforddiant wedi'i chategoreiddio'n chwe philer sy'n cyd-fynd â'r prif sectorau o fewn y diwydiant – gan ganiatáu mynediad symlach i gyfleoedd uwchsgilio:

- Arweinyddiaeth a Rheolaeth
- Marchnata a Gwerthiannau
- Cynhyrchu a Gweithgynhyrchu
- Cynaliadwyedd a Datgarboneiddio
- Cydymffurfiaeth a Statudol ar gyfer Twf (Sgiliau Diwydiant / Sgiliau Gweithlu / Tu Hwnt i'r Sylfaenol)
- Pwrpasol / Arweinir gan Fusnes

<https://menterabusnes.cymru/bwyd-a-diod-sgiliau-cymru/>

Arferion gorau ar gyfer cydweithredu rhwng sefydliadau sector cyhoeddus a chynhyrchwyr bwyd lleol

Gellir cryfhau'r cydweithio rhwng cyrff y sector cyhoeddus a chynhyrchwyr bwyd a diod lleol drwy fabwysiadu'r arferion gorau canlynol:

- Cymryd Rhan mewn Cyfathrebu Rheolaidd:** Sefydlwch linellau cyfathrebu agored rhwng cyrff y sector cyhoeddus a chynhyrchwyr lleol. Cynhaliwch gyswllt rheolaidd i gyfnewid gwybodaeth, ewch i'r afael â phryderon, a meithrinwch ysbryd o gydweithio.
- Deall Anghenion Cynhyrchwyr:** Cymerwch amser i ddeall yr anghenion, heriau a chyfleoedd penodol y mae cynhyrchwyr bwyd a diod lleol yn eu hwynebu. Bydd y wybodaeth hon yn galluogi cyrff y sector cyhoeddus i deilwra eu cymorth a'u mentrau yn effeithiol.
- Cynnwys Cynhyrchwyr mewn Gwneud Penderfyniadau:** Cynhwyswch gynhyrchwyr lleol mewn prosesau gwneud penderfyniadau sy'n effeithio arnynt. Gofynnwch am eu mewnbwn a'u rhan mewn datblygu polisi, dylunio rhaglenni, a phrosesau caffael er mwyn sicrhau bod eu safbwyntiau'n cael eu hystyried.
- Meithrin Ymddiriedaeth a Thryloywder:** Meithrinwch ymddiriedaeth a thryloywder trwy fod yn agored, yn onest ac yn atebol ym mhob rhyngweithiad. Dylech gyfleu amcanion, disgwyliadau a chanlyniadau yn glir, a sicrhau tegwch wrth ddelio â chynhyrchwyr.
- Darparu Gwybodaeth Amserol a Pherthnasol:** Rhannwch wybodaeth, diweddariadau ac adnoddau perthnasol gyda chynhyrchwyr lleol. Gall hyn gynnwys tueddiadau'r farchnad, newidiadau rheoleiddio, cyfleoedd ariannu, rhaglenni hyfforddi, ac arferion gorau. Mae gwybodaeth amserol a hygyrch yn grymuso cynhyrchwyr i wneud penderfyniadau gwybodus.
- Hwyluso Mynediad i Farchnadoedd:** Helpwch gynhyrchwyr lleol i gael mynediad i farchnadoedd trwy ddarparu gwybodaeth am brosesau caffael, gofynion, a chyfleoedd o fewn y sector cyhoeddus. Symleiddiwch weithdrefnau a darparwch ganllawiau i'w gwneud yn haws i gynhyrchwyr lywio'r system.
- Cefnogi Hyfforddiant a Meithrin Gallu:** Cynigiwch raglenni hyfforddi, gweithdai, a mentora i wella sgiliau, gwybodaeth, a chapasiti cynhyrchwyr bwyd a diod lleol. Gall y cymorth hwn gwmpasu meysydd fel cynllunio busnes, marchnata, diogelwch bwyd, arferion cynaliadwyedd, a datblygu cynnyrch.
- Meithrin Cydweithrediad rhwng Cynhyrchwyr:** Anogwch gydweithredu a rhwydweithio ymhlith cynhyrchwyr lleol. Hwyluswch lwyfannau, digwyddiadau, neu fentrau sy'n galluogi cynhyrchwyr i rannu profiadau, dysgu oddi wrth ei gilydd, a chydweithio ar brosiectau neu weithgareddau marchnata ar y cyd.
- Cydnabod ac Arddangos Cynhyrchwyr Lleol:** Tynnwch sylw at lwyddiannau a chyfraniadau cynhyrchwyr bwyd a diod lleol. Cydnabyddwch eu hymdrechion yn gyhoeddus, cynhwyswch eu cynnyrch mewn sefydliadau sector cyhoeddus, a throsolwch gyfleoedd marchnata a hyrwyddo i arddangos eu cynigion.
- Gwerthuso ac Addasu Mentrau:** Gwerthuswch effaith ac effeithiolrwydd mentrau cydweithio rhwng cyrff y sector cyhoeddus a chynhyrchwyr lleol yn rheolaidd. Ceisiwch adborth gan gynhyrchwyr a

rhanddeiliaid, a defnyddiwyd y mewnwelediadau a gafwyd i fireinio ac addasu rhaglenni a strategaethau cymorth.

Argymhellion ar sut y gall cyrff y sector cyhoeddus gydweithio i gefnogi cynhyrchwyr lleol

Er mwyn gwella cydweithrediad rhwng cyrff sector cyhoeddus Cymru i gefnogi cynhyrchwyr bwyd lleol bach, ystyriwch yr argymhellion canlynol:

- Rhannu Adnoddau a Mewnwelediad:** Dewch â phrynwyr o wahanol sefydliadau ynghyd i rannu gwybodaeth, adnoddau, ac arferion gorau sy'n ymwneud â chefnogi cynhyrchwyr bwyd lleol bach gyda'r bwriad o hwyluso cyfathrebu, cydweithio a rhannu gwybodaeth ymhlith y gwahanol gyrff dan sylw.
- Cydlynw Arferion Caffael:** Cydlynwch arferion caffael ar draws cyrff sector cyhoeddus Cymru i sicrhau cymorth cyson i gynhyrchwyr bwyd lleol bach. Gall hyn gynnwys datblygu canllawiau cyffredin, rhannu fframweithiau caffael, ac alinio manylebau i flaenoriaethu ffynonellau lleol.
- Cronfa Ddata Cynhyrchwyr Lleol:** Datblygwch a chynhaliwch gronfa ddata gynhwysfawr o gynhyrchwyr bwyd lleol bach yng Nghymru. Dylai'r gronfa ddata hon fod yn hygyrch i bob corff yn y sector cyhoeddus, gan eu galluogi i adnabod cynhyrchwyr lleol yn hawdd ac ymgysylltu â nhw ar gyfer cyfleoedd caffael.
- Hyfforddiant ar y Cyd a Meithrin Gallu:** Cydweithiwch ar raglenni hyfforddi a mentrau meithrin gallu sydd â'r nod o gefnogi cynhyrchwyr bwyd lleol bach. Trwy gyfuno adnoddau ac arbenigedd, gall cyrff y sector cyhoeddus ddarparu hyfforddiant wedi'i dargedu ar bynciau megis datblygu busnes, marchnata, rheoliadau diogelwch bwyd, ac arferion cynaliadwyedd.
- Hyrwyddo Polisiâu Caffael Lleol:** Eiriolwch a hyrwyddwch bolisiau caffael lleol o fewn cyrff sector cyhoeddus Cymru. Gall hyn gynnwys gosod targedau penodol ar gyfer caffael gan gynhyrchwyr bwyd lleol bach a chodi ymwybyddiaeth ymhlith staff a'r rhai sy'n gwneud penderfyniadau am fanteision cefnogi economïau lleol.
- Digwyddiadau a Gweithdai Rhwydweithio:** Trefnwch ddigwyddiadau rhwydweithio, gweithdai, a chynadleddau sy'n dod â chynhyrchwyr bwyd lleol bach a phrynwyr sector cyhoeddus ynghyd. Mae'r llwyfannau hyn yn darparu cyfleoedd ar gyfer ymgysylltu uniongyrchol, rhannu gwybodaeth, a chydweithio, gan feithrin perthnasoedd a phartneriaethau cryfach.
- Marchnata a Hyrwyddo ar y Cyd:** Cydweithiwch ar weithgareddau marchnata a hyrwyddo i godi ymwybyddiaeth a hyrwyddo cynnyrch cynhyrchwyr bwyd lleol bach. Gall hyn gynnwys ymgyrchoedd ar y cyd, cymryd rhan mewn digwyddiadau bwyd lleol, ac arddangos cynnyrch lleol o fewn sefydliadau sector cyhoeddus.
- Partneriaethau Ymchwil a Datblygu:** Meithrinwch bartneriaethau ymchwil a datblygu rhwng cyrff sector cyhoeddus a chynhyrchwyr bwyd lleol bach. Gall hyn gynnwys cefnogi prosiectau ymchwil sy'n canolbwyntio ar gynaliadwyedd, arloesi cynnyrch, a datblygu'r farchnad, gan ddarparu mewnwelediadau a chymorth gwerthfawr i gynhyrchwyr.
- Gwerthuso a Rhannu Effaith:** Sefydlwch fecanweithiau ar gyfer monitro a gwerthuso effaith ymdrechion cydweithredol ar gynhyrchwyr bwyd lleol bach. Rhannwch straeon llwyddiant, gwersi a

ddysgwyd, ac arferion gorau ymhlith cyrff y sector cyhoeddus i wella effeithiolrwydd a llywio mentrau yn y dyfodol.

Siarter i sefydliadau'r Sector Cyhoeddus i gefnogi cynhyrchwyr bwyd lleol

Isod, amlinellir nifer o addewidion y gall Sefydliadau Sector Cyhoeddus eu hystyried i ddangos eu hymrwymiad i gefnogi cynhyrchwyr bwyd lleol. Nod yr addewidion hyn yw mynd i'r afael yn benodol â'r anghenion a'r heriau a wynebir gan gynhyrchwyr bwyd a diod lleol bach, gan eu grymuso i ffynnu a chyfrannu at yr economi leol tra'n gwella ansawdd ac amrywiaeth yr arlwy o fwyd a diod o Gymru.

1. **Cyfleoedd Caffael Penodol:** Crëwch gyfleoedd caffael pwrpasol yn benodol ar gyfer cynhyrchwyr bwyd a diod lleol bach, gan roi mynediad teg iddynt at gontractau sector cyhoeddus.
2. **Prosesau Caffael Syml:** Symleiddiwch brosesau caffael, gan leihau beichiau gweinyddol a'i gwneud yn haws i gynhyrchwyr lleol bach gymryd rhan yng nghadwyni cyflenwi'r sector cyhoeddus.
3. **Isafswm Gofynion Cyrchu Lleol:** Pennwch ofynion cyrchu lleol gofynnol ar gyfer contractau sector cyhoeddus, gan sicrhau bod cyfran sylweddol o gynhyrchion bwyd a diod yn dod o gynhyrchwyr lleol bach.
4. **Prisio Teg a Thelerau Talu:** Ymrwymwch i brisio teg a thelerau talu prydlon ar gyfer cynhyrchwyr bwyd a diod lleol bach, megis y Cod Talu'n Brydlon⁴, gan roi sefydlogrwydd ariannol iddynt a lleihau heriau llif arian.
5. **Arferion Moesegol Ar Draws Cadwyni Cyflenwi:** Ymrwymwch i weithio gyda chyflenwyr sy'n dangos gweithredu cadarnhaol yn erbyn materion fel Caethwasiaeth Fodern⁵. Mae arferion moesegol pellach yn cynnwys ymrwymo i ddod yn gyflogwr Cyflog Byw Achrededig⁶.
6. **Rhaglenni Meithrin Capasiti:** Buddsoddwch mewn rhaglenni meithrin gallu sydd wedi'u teilwra ar gyfer cynhyrchwyr lleol bach, gan ddarparu hyfforddiant, mentoriaeth, a chymorth busnes i'w helpu i wella eu sgiliau, eu gallu i gystadlu, a'u mynediad at y farchnad.
7. **Cyfleoedd Rhwydweithio a Chydweithio:** Hwyluswch rwydweithio a chydweithio ymhlith cynhyrchwyr lleol bach, gan annog rhannu gwybodaeth, ymdrechion marchnata ar y cyd, a mentrau ar y cyd i gryfhau eu heffaith gyffredin.
8. **Cymorth Technegol:** Darparwch gymorth technegol i gynhyrchwyr lleol bach, megis canllawiau ar reoliadau diogelwch bwyd, safonau ansawdd, pecynnu, a gofynion labelu, gan eu helpu i fodloni gofynion cydymffurfio.
9. **Cymorth Marchnata a Hyrwyddo:** Cynorthwywch gynhyrchwyr bach lleol gyda gweithgareddau marchnata a hyrwyddo, gan gynnwys cymorth gyda brandio, labelu cynnyrch, a chymryd rhan mewn sioeau masnach neu ffeiriau bwyd i wella eu hamlygrwydd a'u presenoldeb yn y farchnad.
10. **Datblygu Cynnyrch ac Arloesi:** Cefnogwch gynhyrchwyr lleol bach mewn ymdrechion datblygu cynnyrch ac arloesi, gan eu galluogi i greu cynhyrchion bwyd a diod unigryw, gyda gwerth ychwanegol, a all ddarparu ar gyfer gofynion newidiol defnyddwyr.
11. **Digwyddiadau Bwyd a Diod Lleol:** Trefnwch ddigwyddiadau bwyd a diod lleol neu arddangoswch gyfleoedd o fewn sefydliadau sector cyhoeddus, gan ddarparu llwyfan i gynhyrchwyr lleol bach

⁴ <https://www.smallbusinesscommissioner.gov.uk/ppc/>

⁵ <https://www.gov.uk/government/publications/ppn-0223-tackling-modern-slavery-in-government-supply-chains/ppn-0223-tackling-modern-slavery-in-government-supply-chains-arweiniad-html>

⁶ <https://www.livingwage.org.uk/>

arddangos a gwerthu eu cynnyrch yn uniongyrchol i ddefnyddwyr.

12. **Rhaglenni Mentora:** Sefydlwch raglenni mentora sy'n cysylltu cynhyrchwyr lleol bach â gweithwyr proffesiynol profiadol yn y diwydiant neu fusnesau bwyd a diod mwy o faint, gan feithrin trosglwyddo gwybodaeth a rhoi arweiniad ar ehangu eu gweithrediadau.
13. **Arferion Cynaliadwy:** Anogwch gynhyrchwyr bach lleol i fabwysiadu arferion cynaliadwy, megis ffermio organig, lleihau gwastraff, a mesurau effeithlonrwydd ynni, a darparwch adnoddau ac arweiniad i gefnogi eu hymdrechion cynaliadwyedd.
14. **Cydweithrediad â Manwerthwyr Lleol:** Meithrinwch bartneriaethau rhwng cynhyrchwyr lleol bach a manwerthwyr lleol, gan annog sefydliadau'r sector cyhoeddus i weithio'n agos gyda manwerthwyr i stocio a hyrwyddo cynnyrch gan gynhyrchwyr lleol bach.
15. **Sicrhau bod natur dymhorol yn cael ei gynnwys mewn penderfyniadau prynu:** er enghraifft, trwy fod yn hyblyg wrth ddylunio bwydlenni i sicrhau ffocws ar gynnyrch tymhorol y gellir ei gyrchu'n lleol, sy'n rhoi cyfle ychwanegol i ddod o hyd i opsiynau iach sy'n gyfeillgar i'r amgylchedd, ac o bosibl yn fwy cost-effeithiol.
16. **Amrywiaeth a Chynhwysiant Cyflenwyr:** Ewch ati i hyrwyddo amrywiaeth a chynhwysiant cyflenwyr trwy chwilio am a chefnogi cynhyrchwyr bwyd a diod lleol bach sy'n eiddo i grwpiau sydd wedi'u hymyleiddio, gan feithrin cadwyn gyflenwi fwy cynhwysol a theg.
17. **Cydnabyddiaeth a Gwobrau:** Sefydlwch raglenni cydnabyddiaeth a gwobrau i gydnabod cyfraniadau a chyflawniadau cynhyrchwyr bwyd a diod lleol bach, gan wella eu henw da a'u safle yn y farchnad ymhellach.
18. **Cymorth a gwerthusiad parhaus:** Darparwch gymorth parhaus i gynhyrchwyr lleol bach trwy fecanweithiau monitro, gwerthuso ac adborth rheolaidd, gan sicrhau effeithiolrwydd mentrau cymorth a gwneud gwelliannau angenrheidiol.

Pecyn cymorth: Caffael Bwyd sy'n Gyfeillgar i Fusnesau Bach a Chanolig

Amlinellir drwy'r adroddiad hwn nifer o gamau ac ystyriaethau y gall sefydliadau'r sector cyhoeddus eu cymryd i gefnogi a galluogi cyfleoedd i gynhyrchwyr bwyd bach o Gymru. Fel crynodeb, mae'r pecyn cymorth canlynol yn rhoi trosolwg o'r camau allweddol y dylid eu hystyried.

1. Asesu Cyfleoedd Caffael Bwyd Lleol:

- Nodwch y potensial ar gyfer caffael bwyd lleol o fewn eich sefydliad a'r cyfleoedd a allai ddod yn ei sgil.
- Dadansoddwch brosesau caffael presennol a nodwch feysydd i'w gwella.
- Cynhaliwch ymchwil i'r farchnad i ddeall argaeledd a galluoedd cynhyrchwyr bwyd bach yn yr ardal leol.

2. Datblygu Polisiâu a Chanllawiau Caffael Bwyd Lleol:

- Crëwch bolisiâu a chanllawiau clir sy'n blaenoriaethu caffael bwyd lleol.
- Blaenoriaethwch ddewisiadau budd triphlyg trwy ddewis bwyd sydd nid yn unig o ffynonellau lleol ond sydd hefyd yn hyrwyddo iechyd a chynaliadwyedd amgylcheddol.
- Diffiniwch feini prawf a gofynion ar gyfer cymhwyso fel cynhyrchydd lleol.
- Gosodwch dargedau neu feincnodau ar gyfer cynyddu canran y bwyd lleol sy'n cael ei gaffael.

3. Ymgysylltu â Chynhyrchwyr Lleol:

- Meithrinwch berthynas â chynhyrchwyr bwyd bach yn yr ardal leol.
- Trefnwch fforymau cyflenwyr, gweithdai, neu ddigwyddiadau rhwydweithio i gysylltu â chynhyrchwyr lleol.
- Darparwch arweiniad a chymorth i helpu cynhyrchwyr i lywio prosesau caffael.

4. Symleiddio Prosesau Caffael:

- Symleiddiwch weithdrefnau a dogfennaeth caffael ar gyfer cynhyrchwyr bach.
- Datblygwch fframweithiau neu systemau cyn-gymhwyso i leihau beichiau gweinyddol.
- Ystyriwch neilltuo cytundebau neu gwotâu penodol ar gyfer cynhyrchwyr lleol bach.

5. Cefnogi Meithrin Capasiti:

- Cynigiwch hyfforddiant ac adnoddau i helpu cynhyrchwyr bach i fodloni gofynion caffael.
- Darparwch ganllawiau ar reoliadau diogelwch bwyd, labelu, a safonau pecynnu.
- Hwyluswch fynediad i raglenni datblygu busnes neu gyfleoedd ariannu.

6. Hyrwyddo Cydweithio a Chlystyru:

- Anogwch gynhyrchwyr bach i gydweithio a ffurfio rhwydweithiau neu glystyrau cynhyrchwyr.
- Hwyluswch ddigwyddiadau paru neu bartneru i gysylltu cynhyrchwyr â chynhyrchion neu wasanaethau cyflenwol.
- Cefnogwch fentrau marchnata ar y cyd a datblygwch gadwyn gyflenwi ar y cyd.

7. Codi Ymwybyddiaeth a Hyrwyddo Bwyd Lleol:

- Datblygwch ymgyrchoedd marchnata a chyfathrebu i hyrwyddo manteision caffael bwyd lleol.
- Arddangoswch straeon llwyddiant cynhyrchwyr lleol yn cyflenwi i'r sector cyhoeddus.
- Cydweithiwch â'r cyfryngau i amlygu effaith caffael bwyd lleol ar y gymuned.

8. Monitro a Gwerthuso Cynnydd:

- Sefydlwch dulliau monitro i olrhain canran a gwerth caffael bwyd lleol.
- Gwerthuswch effaith mentrau caffael bwyd lleol ar yr economi leol.
- Aseswch ac addaswch bolisiâu a strategaethau yn barhaus yn seiliedig ar adborth a chanlyniadau.

Casgliad

I gloi, mae'r adroddiad hwn yn pwysleisio pŵer trawsnewidiol camau bach mewn trefniadau caffael ar gyfer prynwyr yn y sector cyhoeddus pan ddaw'n fater o gyrchu bwyd a diod lleol. Drwy gydnabod yr effeithiau cadarnhaol sylweddol a all ddeillio o gamau o'r fath, mae gennym gyfle i ysgogi ymdrechion datblygu economaidd ehangach yn ein cymunedau. Gall y camau bach hyn arwain at greu swyddi, cymorth i fusnesau lleol, a chryfhau ein heconomïau lleol. Trwy ymdrechion cydweithredol, prosesau symlach, a chymorth wedi'i dargedu, gall prynwyr y sector cyhoeddus gyfrannu at dwf cynaliadwy a chynhwysol, gan feithrin systemau bwyd gwydn a chymunedau bywiog.

Mae gan gaffael y potensial i gael ei ddefnyddio fel arf datblygu economaidd pwerus. Mae cyfle sylweddol i wneud gwahaniaeth parhaol drwy groesawu ffynonellau lleol yn ein harferion caffael a sylweddoli'r effaith ddwys y gall ei chael ar ddatblygiad economaidd a lles cyffredinol.

Mae gweithredoedd swyddogion unigol o fewn sefydliadau sector cyhoeddus yn chwarae rhan hanfodol wrth drawsnewid arferion caffael a hyrwyddo defnydd cynyddol o gyflenwyr lleol. Mae gan y swyddogion hyn, ar wahanol lefelau a rolau o fewn y sefydliad, y pŵer i ddylanwadu ar wneud penderfyniadau, llunio polisiau, a gweithredu newidiadau sy'n blaenoriaethu cyflenwyr lleol. Drwy ddeall manteision cyrchu'n lleol, gallant eiriol dros gynnwys meini prawf gwerth cymdeithasol mewn prosesau caffael, a all flaenoriaethu effaith economaidd, cymdeithasol ac amgylcheddol cyflenwyr lleol. At hynny, gall swyddogion unigol ymgysylltu'n weithredol â chyflenwyr lleol, meithrin perthnasoedd, ac asesu eu galluoedd a'u gallu i fodloni gofynion caffael. Trwy hyrwyddo cyflenwyr lleol, gall swyddogion feithrin cydweithredu, meithrin ymddiriedaeth, a sefydlu partneriaethau hirdymor sydd o fudd i'r sefydliad a'r economi leol. Yn y pen draw, ymdrechion a gweithredoedd cyfunol swyddogion unigol sy'n llywio'r gwaith o drawsnewid arferion caffael, gan arwain at fwy o gymorth i gyflenwyr lleol a chreu cymunedau cynaliadwy a ffyniannus.