

## Polisi Gwastraff Bwyd Arlwyyo – Prifysgol Caerdydd



<b>Teitl y Ddogfen:</b>	<b>Polisi Gwastraff Bwyd Arlwyyo – Prifysgol Caerdydd</b>
<b>Awdur(on) (enw, teitl swydd ac adran):</b>	Annabel Hurst, Pennaeth Arlwyyo a Gwasanaethau Bwyd, Adnoddau Campws ac Ystâd
<b>Rhif y Fersiwn:</b>	Dau
<b>Ymgynghoriadau a gynhelir:</b>	Grŵp Cynaliadwyedd, EMS
<b>Cymeradwywyd gan:</b>	Philip Rees-Jones
<b>Dyddiad Cymeradwyo:</b>	
<b>Dyddiad dod i rym:</b>	<i>Tachwedd 2023</i>
<b>Dyddiad yr Adolygiad Polisi Nesaf:</b>	<i>Rhagfyr 2026</i>
<b>Cynllun Gweithredu:</b>	<i>caiff ei adolygu'n flynyddol</i>
<b>Yn disodli fersiwn:</b>	Polisi Gwastraff Bwyd Arlwyyo – Prifysgol Caerdydd v1
<b>Hanes y Ddogfen</b>	



### 1. Diben

Mae'r polisi yn berthnasol i bob aelod o staff a gyflogir gan y Gwasanaethau Preswyl a Lletygarwch sy'n gweithio yn yr adrannau Lletygarwch.

Diben y ddogfen hon yw amlinellu safonau a dyheadau'r Adrannau Arlwyo ar gyfer gostwng, adrodd a gwaredu gwastraff a gynhyrchir gan y gwasanaethau Arlwyo'n gyfrifol.

---

### 2. Cwmpas

Mae'r polisi hwn yn amlinellu ymrwymiad maes Arlwyo i reoli gwastraff bwyd yn gynaliadwy ar draws yr holl wasanaethau arlwyo, gan ymgorffori pob cam o'r gadwyn gyflenwi bwyd, o gaffael, i gynhyrchu i'r cwsmer ar ei diwedd. Yn ddelfrydol drwy ei ddefnyddio ond hefyd drwy waredu cynaliadwy. A ninnau'n lofnodwyr Cytundeb Nodau Datblygu Cynaliadwy (SDG) y Cenhedloedd Unedig, rydym wedi ymrwymo i ymgorffori'r nodau perthnasol yn ein prosesau busnes ac academaidd. Mae SDG 2, 3, 6, 11, 12, 13, 14 a 15 yn arbennig o berthnasol i'r Polisi hwn.

Mae polisi gwastraff bwyd Arlwyo wedi'i lunio yng nghyd-destun Polisi Bwyd Cynaliadwy Prifysgol Caerdydd. Mae gwasanaeth Arlwyo Prifysgol Caerdydd yn gweithio mewn partneriaeth â'r Gwasanaeth Ystadau i reoli'r broses o waredu gwastraff bwyd.

Gweithio'n rhagweithiol gyda thîm Cynaliadwyedd Prifysgol Caerdydd, Grŵp Llywio Systemau Rheoli Amgylcheddol (EMS) ac Undeb y Myfyrwyr, gan sicrhau bod ein hamcanion yn cyd-fynd â deddfwriaeth ac amcanion Prifysgol Caerdydd.

Ystyried gwastraff bwyd o bob ffynhonnell bosibl:

- Prosesau cynhyrchu bwyd.
- Bwyd wedi'i ddifetha neu wedi dyddio (gor-archebu neu or-gynhyrchu).
- Sgîl-gynhyrchion anfwytadwy - esgyrn, gwaddodion coffi, dail te.
- Ffactor Dynol - gwallau rheoli dognau, sicrhau bod digon o fwyd ar gael, camddealltwriaeth wrth archebu.
- Gwastraff cwsmeriaid.

Dyma'r meysydd arlwyo sydd wedi'u cynnwys yn y polisi:

- Arlwyo ar gyfer Digwyddiadau
- Arlwyo a Ddarperir (mewnol ac allanol)
- Bwytaï, Caffis a Bariau
- Arlwyo Preswyl



### 3. Cysylltiad â pholisiau sy'n bodoli'n barod

Ail-lunio Strategaeth Cynaliadwyedd Amgylcheddol 2021  
Cynaliadwyedd ym Mhrifysgol Caerdydd Ionawr 2018 f2  
Cynllun gweithredu cynaliadwyedd amgylcheddol  
Polisi Maeth 2021 - 2023  
Polisi Bwyd Cynaliadwy 2023-2026  
Cynllun Gweithredu Bwyd Cynaliadwy 2023 – 2026

### 4. Egwyddorion cyffredinol/cefndir

Hyd yn oed yn y ceginau sy'n cael eu rhedeg orau, bydd rhywfaint o wastraff bwyd. Y flaenoriaeth yw lleihau faint o fwyd sy'n cael ei wastraffu, wrth ystyried y ffordd orau i gael gwared ar wastraff na ellir ei osgoi.

Mae gwastraff bwyd yn costio £3.2 biliwn i'r sector gwasanaeth lletygarwch a bwyd bob blwyddyn – dyna gyfartaledd o £10k yr allfa, y flwyddyn. Dyma arian y dylai busnesau ei weld yn eu helw, nid yn y bin. (ffynhonnell: WRAP). Gellid bod wedi bwyta 75% o'r bwyd a wastraffwyd. Pe bai gwastraff bwyd yn wlad, hi fyddai'r trydydd allyrrydd mwyaf o nwyon tŷ gwydr ar ôl Tsieina a'r UD (ffynhonnell: Guardians of Grub).

Mae ein diwylliant ffwrdd â hi yn dod yn fater dadleuol ac fel y trafodwyd yn Mintel Trend Hungry Planet, mae brandiau a defnyddwyr yn chwilio am ffyrdd i warchod adnoddau'r blaned. Mae 83% o ddefnyddwyr y DU o'r farn ei bod yn bwysig ein bod fel gwlad yn cwtdogi ar faint o fwyd sy'n cael ei wastraffu. Ymunodd gwasanaeth Arlwygo Prifysgol Caerdydd â'r ap gwastraff bwyd 'Too Good to Go' i sicrhau nad yw bwyd sydd wedi dyddio ond sy'n dal yn ddiogel i'w fwyta yn cael ei luchio i'r bin.

Mae prynu a bwyta bwyd "nad yw'n berffaith" yn arfer mwy derbyniol i ddefnyddwyr. Gyda galw parhaus am dryloywder ynghylch y broses gynhyrchu, gyda defnyddwyr yn ceisio cynnyrch sydd â straeon sy'n gwneud iddynt deimlo'n dda am eu dewisiadau o fwyd a diod. Rhagwelir y bydd galw am fwyd lleol yn parhau i fod yn gryf.

### 5. Amcanion

#### Cyrchu

Prifysgol Caerdydd yn datgan Argyfwng yr Hinsawdd yn 2019. I ategu'r datganiad hwn, bydd gwasanaeth Arlwygo Prifysgol Caerdydd yn lleihau gwastraff bwyd yn uniongyrchol, drwy drefniadau caffael effeithlon.

- Bydd bwydlenni'n cael eu cynllunio gan ystyried traws-ddefnyddio cynhyrchion i gynyddu effeithlonrwydd cynhwysion amrwd gan leihau gwastraff diangen a chynhyrchu llai ohono.
- Defnyddiwch gyflenwyr enwebedig a reoleiddir drwy aelodaeth barhaus o TUCO (Sefydliad Arlwygyr y Brifysgol), gan sicrhau bod ein cyflenwyr yn cadw at safonau rheoli gwastraff.

## Polisi Gwastraff Bwyd Arlwyo – Prifysgol Caerdydd



### Amgylchedd

Byddwn yn gwerthfawrogi'r adnoddau rydyn ni'n eu caffael ac yn ystyried o ble maen nhw'n dod, gan ymddwyn yn gyfrifol tuag at yr amgylchedd.

- Rhoddir ystyriaeth ofalus i faint o fwyd a gynhyrchir er mwyn sicrhau rheolaeth gadarn gydag 'ymagwedd o gael dim ond digon', er budd yr amgylchedd.
  - Rheoli costau – atal gwariant ariannol ychwanegol ar fwyd diangen.
  - Cyflogres – lleihau'r costau llafur sy'n gysylltiedig â chynhyrchu bwyd.
  - Gwastraff bwyd - drwy atal y gwaith o gynhyrchu dognau ychwanegol nad oes eu hangen.
- Bydd gwastraff bwyd a gynhyrchir gan weithrediadau cynhyrchu'r gegin yn cael ei waredu drwy fagio/biniau ailgylchu bwyd yn amgylcheddau'r gegin. Mae gwastraff bwyd o Brifysgol Caerdydd yn cael ei gludo oddi ar y safle gan Gontractwyr Gwastraff i'w gompostio.
- Mae biniau gwastraff bwyd ar gael i gwsmeriaid eu defnyddio yn holl allfeydd arlwyo Prifysgol Caerdydd, cesglir hwn yn rhan o gontract rheoli gwastraff ehangach Prifysgol Caerdydd.
- Mae gan y maes Arlwyo ganllawiau Diogelwch Bwyd llym y mae'n rhaid cadw atynt yn ôl y Gyfraith. Un o'r canllawiau hyn yw'r amser y gellir cadw bwyd allan o reoli tymheredd. Ar ôl i fwyd adael yr amgylchedd rheoledig hwn dylid ei daflu. Mae hyn yn golygu na ellir 'uwchgylchu' gwastraff bwyd arlwyo heb ei becynnu ymlaen llaw i Elusennau na Banciau Bwyd.
- Dylai pecynnau Arlwyo a ddarperir gynnwys cyfarwyddiadau i'r defnyddiwr terfynol sut i ailgylchu gwastraff bwyd a chynnwys bag gwastraff bwyd am ddim, er mwyn annog y broses o waredu cynaliadwy.
- Ail-ddefnyddio bwyd sgîl-gynnyrch – Mae'r broses o gynhyrchu bwyd i'w fwyta yn creu gwastraff bwyd naturiol na ellir ei osgoi megis: pilion llysiau ac esgyrn cig. Bydd gwasanaeth arlwyo yn aildefnyddio cymaint o sgîl-gynhyrchion bwyd â phosibl ar draws y gweithrediadau arlwyo i gynhyrchu eitemau mewnol megis stociau, cawliau, grefi. Lleihau costau cynhwysion, gan helpu i gyflawni targedau cyllidebol.
- Ail-ddefnyddio gwaddodion coffi drwy fagio gwaddodion coffi a ddefnyddiwyd a'u rhoi mewn bocsys i gwsmeriaid fynd â nhw i'w defnyddio yn eu gardd.
- Ail-ddefnyddio bwyd a gynhyrchwyd - O fewn ffiniau ein polisi Diogelwch Bwyd, mae gwasanaethau Arlwyo yn ail-ddefnyddio bwyd yn rheolaidd. Er enghraifft, ym maes arlwyo preswyl, mae unrhyw fwyd poeth addas sy'n weddill ar ôl y gwasanaeth cinio yn cael ei ddefnyddio mewn opsiwn bar salad dilynol. Mae oeryddion cryf ar gael ym mhob cegin er mwyn galluogi bwyd dros ben i gael ei oeri a'i rewi'n ddiogel er mwyn ei ail-ddefnyddio mewn gwasanaeth arall.
- Parhau i gefnogi'r cynllun casglu i ailgylchu er mwyn i olew gwastraff o'r gegin gael ei gasglu a'i droi'n biodanwydd ar gyfer cerbydau cludo'r cyflenwyr.
- Cofnodi faint o wastraff o'r manau bwyd ac ystyried arfer gorau er mwyn gostwng lefel gwastraff bwyd.

### Cymdeithas

- Bydd y gwasanaeth arlwyo yn ystyried aildefnyddio a chefnogi elusennau bwyd, gan ymgysylltu â'r gymuned ehangach ac ymddwyn yn gyfrifol.
- Hyfforddiant staff arlwyo a ddarperir gan Guardians of Grub
- Byddwn yn cymryd rhan weithredol ac yn cefnogi Bwyd Caerdydd, Dinasoedd Cynaliadwy, Masnach Deg Cymru.
- Ymgyrchoedd ymwybyddiaeth fewnol o ddefnydd cyfrifol o adnoddau naturiol i'w cyflwyno
- Sesiynau ymgysylltu a chyfathrebu Hoffi Bwyd, Casáu Gwastraff ar draws allfeydd Arlwyo a chyfryngau cymdeithasol
- Darparu ryseitiau a sesiynau coginio ar y cyd gan ddangos sut i ddefnyddio bwyd dros ben a pheidio â gwastraffu, #studentlifehacks,

## Polisi Gwastraff Bwyd Arlwyio – Prifysgol Caerdydd



- gweithredu rhaglen Gyfathrebu a rhaglen Ymgyrchoedd i gynnwys:
  - Posteri clir a hwyliog mewn manau casglu gwastraff mewn ystafelloedd bwyta a chaffis i annog gwastraff bwyd i gael ei roi mewn cad i bwyd.
  - Rhedeg ymgyrchoedd 'Caru Bwyd, Casáu Gwastraff' ar draws gweithrediadau arlwyio gan weithio gyda'r Grŵp Gweithredu Cynaliadwyedd a Hyrwyddwyr Myfyrwyr.
  - Cyfleu canlyniadau DPA Polisi Gwastraff Bwyd
- Mewn bwytai bydd gwybodaeth am faeth yn cael ei harddangos yn glir ar gyfer eitemau ar y fwydlen, yn seiliedig ar seigiau proteïn mewn dognau, gyda chwsmeriaid yn gallu gweini eu llysiau a'u tatws eu hunain.
- Parhewch i ddefnyddio ap gwastraff bwyd 'Too Good To Go', er mwyn sicrhau bod bwyd maethlon fforddiadwy yn cael ei arbed rhag dod yn wastraff bwyd a'i fod ar gael i'w fwyta.
- Cymerwch ran yng Ngwobrau Effaith Werdd y Brifysgol er mwyn helpu i wella cynaliadwyedd, gan gynnwys sut mae gwastraff bwyd yn cael ei reoli.

### ***Dysgu, addysgu ac ymchwil***

Bydd y gwasanaeth Arlwyio yn mynd ati i geisio cefnogi prosiectau ymchwil, mentrau Prifysgol a Myfyrwyr i ddyfnhau dealltwriaeth, cydweithio a chymryd camau gweithredu mewn perthynas â Gwastraff Bwyd.

- Cefnogi staff a gweithgareddau dan arweiniad myfyrwyr sy'n gwella diwylliant bwyd cadarnhaol y Brifysgol tuag at wastraff bwyd.
- Cefnogi gwaith ymchwil ac addysgu ar systemau bwyd cynaliadwy a defnyddio ymchwil i leihau gwastraff bwyd.

## **6. Monitro:**

### ***Targedau***

- Rhoi gwybod am wastraff bwyd a gynhyrchir gan genre;
  - Prosesau cynhyrchu bwyd.
  - Bwyd wedi'i ddifetha neu wedi dyddio (gor-archebu neu or-gynhyrchu).
    - Sgîl-gynhyrchion anfwytadwy - esgyrn, gwaddodion coffi, dail te.
  - Ffactor Dynol - gwallau rheoli dognau, sicrhau bod digon o fwyd ar gael, camddealltwriaeth wrth archebu.
  - Gwastraff cwsmeriaid.
- Lleihau gwastraff bwyd flwyddyn ar ôl blwyddyn, defnyddio 2021/22 yn flwyddyn sylfaen

### ***Dangosyddion Perfformiad Allweddol***

- Cilogramau o wastraff bwyd a gynhyrchir gan genre

## **7. Adolygiad**

Bydd y gwasanaeth arlwyio yn adolygu'r Cynllun Gweithredu Bwyd Cynaliadwy a chynnydd DPA, bob yn ail flwyddyn, gan gymryd camau gweithredu i wella hyn drwy gydol oes y polisi.

Bydd y gwasanaeth arlwyio yn rhoi gwybod i'r Grŵp Llywio Systemau Rheoli Amgylcheddol (EMS) am y cynnydd. Bydd Pennaeth y gwasanaeth Arlwyio yn adolygu'r polisi Gwastraff Bwyd bob 3 blynedd i ymateb i ddatblygiadau newydd a chwrdd ag arferion gorau sy'n newid yn y sector.

## Polisi Gwastraff Bwyd Arlwyyo – Prifysgol Caerdydd



Bydd y gwasanaeth arlwyyo yn gweithio ar y cyd â chydweithwyr ar draws Ystadau, Preswylfeydd ac Undeb y Myfyrwyr, i ehangu'r polisi hwn i ddod yn Bolisi Gwastraff Bwyd Prifysgol Caerdydd yn ystod y cyfnod adolygu nesaf. Caiff hyn ei arwain drwy'r Grŵp Cynaliadwyedd.