

## Polisi Bwyd Cynaliadwy – Prifysgol Caerdydd



<b>Teitl y Ddogfen:</b>	<b>Polisi Bwyd Cynaliadwy – Prifysgol Caerdydd</b>
<b>Awdur(on) (enw, teitl swydd ac adran):</b>	Annabel Hurst, Pennaeth Arlwyo a Gwasanaethau Bwyd, Adnoddau Campws ac Ystâd
<b>Rhif y Fersiwn:</b>	Tri
<b>Ymgynghoriadau a gynhelir:</b>	Grŵp Cynaliadwyedd, EMS
<b>Cymeradwywyd gan:</b>	Philip Rees-Jones
<b>Dyddiad Cymeradwyo:</b>	10.11.23
<b>Dyddiad dod i rym:</b>	<i>Tachwedd 2023</i>
<b>Dyddiad yr Adolygiad Polisi Nesaf:</b>	<i>Awst 2024</i>
<b>Cynllun Gweithredu:</b>	<i>caiff ei adolygu'n flynyddol</i>
<b>Yn disodli fersiwn:</b>	Polisi Bwyd Cynaliadwy Prifysgol Caerdydd – v2 2021/23
<b>Hanes y Ddogfen</b>	
Prifysgol Caerdydd, Cyfleusterau Campws, Gwasanaethau Arlwyo a Bariau, Polisi Bwyd Cynaliadwy 2016/17	Polisi Bwyd Cynaliadwy – Gwasanaethau Arlwyo a Lletygarwch, Prifysgol Caerdydd – f1

Os oes angen y wybodaeth hon arnoch yn Gymraeg neu mewn fformat arall, cysylltwch â'r Gwasanaethau Arlwyo drwy e-bostio [foodanddrink@caerdydd.ac.uk](mailto:foodanddrink@caerdydd.ac.uk)

## Polisi Bwyd Cynaliadwy – Prifysgol Caerdydd



### 1. Pwrpas

Mae'r Polisi hwn yn berthnasol i'r holl staff a gyflogir yn y Gwasanaethau Arlwygo sy'n gweithio ym maes Arlwygo, Cynadleddau a Digwyddiadau.

Diben y ddogfen hon yw amlinellu safonau a dyheadau'r Adrannau Arlwygo o ran caffael a gweini bwyd mewn modd moesegol a chynaliadwy ar draws eu gwasanaethau arlwygo.

### 2. Cyd-destun a Chwmpas

Mae'r polisi hwn yn amlinellu ymrwymiad y Gwasanaethau Arlwygo i gefnogi Polisi Cynaliadwyedd Prifysgol Caerdydd gan sicrhau bod bwyd yn cael ei gaffael mewn modd moesegol a chynaliadwy ar draws yr holl wasanaethau arlwygo, gan ymgorffori pob cam o'r gadwyn gyflenwi bwyd, o gaffael, i gynhyrchu i'r cwsmer ar ei diwedd. Mae hefyd yn ystyried effaith pecynnu a gwastraff bwyd a sut i leihau ein heffaith. Fel llofnodwyr Cytundeb Nodau Datblygu Cynaliadwy (SDG) y Cenhedloedd Unedig, rydym wedi ymrwymo i ymgorffori'r nodau perthnasol yn ein prosesau busnes ac academiaidd. Mae SDG 2, 3, 6, 11, 12, 13, 14 a 15 yn arbennig o berthnasol i'r Polisi hwn.

Ein gweledigaeth yw gweithredu gwasanaeth arlwygo cyfrifol sy'n llwyddo i ddarparu bwyd iach, cynaliadwy a fforddiadwy i gymuned y Brifysgol. Rydym hefyd yn anelu at gefnogi gweithgareddau ac ymchwil a arweinir gan staff a myfyrwyr i wella cyfraniad y Brifysgol at systemau bwyd cynaliadwy.

Mae Polisi Bwyd Cynaliadwy'r Brifysgol yn nodi ein huchelgeisiau mewn pedair colofn allweddol;

- Cyrchu
- Amgylchedd
- Cymdeithas
- Dysgu, addysgu ac ymchwil

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

- Arlwygo ar gyfer Digwyddiadau a Bariau
- Paratoi a Chludo Bwyd
- Bwytai a Chaffis
- Arlwygo Preswyl

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

Ail-lunio Strategaeth Cynaliadwyedd Amgylcheddol 2021

Cynaliadwyedd ym Mhrifysgol Caerdydd Ionawr 2018 f2

Strategaeth a chynllun gweithredu cynaliadwyedd amgylcheddol 2021

Cynllun Gweithredu ar gyfer Plastig Defnydd Untro 2018-2019

Polisi Maeth 2021-2023

Polisi Gwastraff Bwyd 2023-2026

Cynllun Gweithredu Bwyd Cynaliadwy 2023-2026



#### 4. Egwyddorion cyffredinol/cefndir

“Bwyd yw'r ysgogydd sengl cryfaf sengl ar gyfer gwella iechyd pobl a chynaliadwyedd amgylcheddol ar y Ddaear.”

-Adroddiad Comisiwn Eat-Lancet (Willet, et al., 2019)

Dywedodd bron i ddwy ran o dair (63%) o blant rhwng 11 a 18 oed fod yr amgylchedd a newid yn yr hinsawdd ymhlith materion pwysicaf y wlad mewn arolwg newydd gan YouGov a gomisiynwyd gan y Gynghrair Bwyta'n Well. Mae'r amgylchedd a newid yn yr hinsawdd o flaen: y DU yn gadael yr UE (54%) a gofal iechyd (42%) fel un o'r prif faterion sy'n wynebu'r wlad ar gyfer pobl ifanc rhwng 11 a 18 oed.

Mae pobl ifanc 18 oed yn fwy ymwybodol o'r amgylchedd a newid yn yr hinsawdd na phobl ifanc yn eu harddegau. Mae 76% o bobl ifanc 18 oed yn ystyried bod yr amgylchedd a newid yn yr hinsawdd yn un o'u prif faterion, o'i gymharu â 66% o blant 11 oed.

<https://www.eating-better.org/blog/climate-change-top-concern-for-british-teenagers>

Adroddiad Mintel; Surroundings 2021: Mae Mannau Cynaliadwy yn nodi, “Mae defnyddwyr yn fwy ymwybodol o sut mae diwylliant defnyddio wedi effeithio ar yr amgylchedd ac wedi eu datgysylltu oddi wrth sut a ble mae eu pryniannau yn cael eu cynhyrchu, ac yn chwilio am frandiau i gynnig gwll gweledigaeth o sut rydyn ni'n ailgysylltu â'n hardaloedd a'n hadnoddau yn y dyfodol.”

Yn ôl y Cenhedloedd Unedig, mae ffermio anifeiliaid yn fyd-eang yn achosi mwy o allyriadau nwyon tŷ gwydr na'r holl geir, lorïau, ac awyrennau yn y byd wedi'u rhoi at ei gilydd, ac mae'r effaith yn cynyddu. Hwn hefyd yw'r cyfrannwr mwyaf at allyriadau nwyon tŷ gwydr a achosir gan y system fwyd, sy'n gyfrifol am ychydig llai na thraean (hyd at 30%) o'r holl allyriadau yn fyd-eang.

[https://www.sustainweb.org/sustainablefood/meat\\_and\\_dairy\\_products\\_less\\_is\\_more/](https://www.sustainweb.org/sustainablefood/meat_and_dairy_products_less_is_more/)

<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>

Mae gorfwyta cig ar hyn o bryd mewn dietau Gorllewinol yn cyfrannu'n sylweddol at iechyd gwael ac yn cynyddu risg unigolyn o fynd dros bwysau, yn ordew, neu ddatblygu rhai afiechydon anhrosglwyddadwy. Mae'r amcanestyniadau'n dangos y bydd mabwysiadu diet Gorllewinol sy'n cynnwys llawer o gig ynghyd â 'r boblogaeth fyd-eang a'r twf economaidd yn ysgogi beichiau iechyd sylweddol ac yn gwrthio systemau bwyd ymhell y tu hwnt i derfynau amgylcheddol – mae llawer o astudiaethau yn gwneud yr un amcanestyniadau.

Mae dyrannu tiroedd amaethyddol gwerth uchel, sy'n mynd yn fwy prin neu drosi ecosystemau carbon uchel neu fioamrywiaeth uchel yn dir amaethyddol i gynhyrchu bwydydd yn achosi problemau – mae hyn yn gwarantu dirywiad parhaus i iechyd y cyhoedd a methiant cyfunol i gyflawni Nodau Datblygu Cynaliadwy'r Cenhedloedd Unedig a Chytundeb Paris. Bydd hyn hefyd yn cyfrannu at gostau cymdeithasol ac economaidd cynyddol yn sgîl iechyd cyhoeddus gwael, cymorth ar ôl trychineb hinsoddol a diraddiad amgylcheddol.

Mae osgoi'r risgiau hyn yn galw am ostyngiad sylweddol yn y defnydd o fwyd afiach – yn enwedig cig sydd wedi'i gynhyrchu'n wael – mewn gwledydd incwm uchel, yn ogystal ag osgoi tueddiadau defnydd cynyddol mewn gwledydd incwm canolig. Ar yr un pryd, rhaid i'r system fwyd sicrhau mynediad digonol at lefelau iach o brotein sy'n cael eu cynhyrchu'n gynaliadwy lle mae newyn a

## Polisi Bwyd Cynaliadwy – Prifysgol Caerdydd



diffyg maeth yn parhau. Er bod hwn yn gyffredinol a gefnogir gan dueddiadau byd-eang, mae Comisiwn EAT-Lancet yn annog unigolion, cwmnïau a swyddogion y llywodraeth i ddefnyddio targedau gwyddonol yr adroddiad hwn i ddatblygu cynlluniau gweithredu sy'n benodol i'r cyd-destun er mwyn sicrhau dyfodol iach a chynaliadwy i bawb.

Mae Comisiwn EAT-Lancet yn cytuno mai'r brif flaenoriaeth ar gyfer brwydro yn erbyn newid yn yr hinsawdd yw gweithredu economi heb garbon erbyn 2050. Fodd bynnag, er mwyn cyflawni Cytundeb Paris mae angen atal trosi ecosystemau carbon uchel yn garbon. Rhaid i gynhyrchiant bwyd gynyddu hefyd i ddiwallu anghenion 10 biliwn o bobl erbyn 2050 gyda chyllideb allyriadau nwyon tŷ gwydr presennol, sef 5 GT CO<sub>2</sub>-e. Nid yw hon yn her ddibwys ac mae'n cwestiynu a ddylid cynyddu cynhyrchiant cig a bwyd anifeiliaid – yn enwedig y tu hwnt i anghenion dietegol – wrth wynebu tan-gynhyrchiant aciwt ffrwythau, llysiau, cnau a chodlysiau sy'n ofynnol mewn dietau iach.

Fodd bynnag, mae'r Comisiwn yn nodi, hyd yn oed gyda'r rhagdybiaeth bod y byd yn datgarboneiddio'n llawn erbyn 2050, er mwyn bodlon Cytundeb Paris bydd angen tri chyfraniad pwysig gan amaethyddiaeth:

1. Atal ehangiad tir mewn ecosystemau llawn carbon.
2. Lleihau allyriadau methan a nitrogen deuocsid o amaethyddiaeth, yn enwedig cynhyrchiant reis ac eplesu enterig o dda byw.
3. Mwy o storio carbon mewn tiroedd amaethyddol drwy wella tir cnydau, porfa ac arferion rheoli tir amrywiol.

---

### 5. Amcanion

#### *Cyrchu*

Prifysgol Caerdydd yn datgan Argyfwng yr Hinsawdd yn 2019. I ategu'r datganiad hwn, bydd gwasanaeth Arlwygo Prifysgol Caerdydd yn gweithredu i gaffael a chynhyrchu llai o gig a llaeth ar gyfer ei fwydlenni a chynig cig a llaeth gwell. Cam a fydd yn effeithio ar y canlynol yn gadarnhaol – iechyd, yr amgylchedd, lles anifeiliaid, a chyfiawnder cymdeithasol.

- Caiff bwydlenni'n eu paratoi bob dydd gan ddefnyddio cynhwysion ffres gan ein cogyddion ar y safle ym mhob bwyty ac ni fyddant yn dod o hyd i gynhyrchion sydd wedi'u coginio a'u rhewi na phrydau parod.
- Byddwn yn defnyddio cynhwysion lleol, tymhorol sydd ar gael fel mater o drefn, a hynny i leihau'r ynni a ddefnyddir wrth gynhyrchu bwyd, ei gludo a'i storio
  - Mae'r broses o gynllunio bwydlenni yn cynnwys cynhwysion tymhorol
  - Anogir cyflenwyr i brynu cynnyrch lleol er mwyn lleihau'r milltiroedd ffordd
- Defnyddiwch gyflenwyr enwebedig a reoleiddir drwy aelodaeth barhaus o TUCO (Sefydliad Arlwywyr y Brifysgol) a chreu contractau cyflenwyr lleol mewn partneriaeth â Phrifysgolion eraill De Cymru.
- Byddwn yn prynu bwyd o systemau ffermio sy'n lleihau'r niwed i'r amgylchedd ac yn gwella lles anifeiliaid
  - Caffael eitemau bwyd o safon sicrwydd bwyd, fel cynhyrchion y Tractor Coch
  - Dim ond wyau maes a weinir gennym

## Polisi Bwyd Cynaliadwy – Prifysgol Caerdydd



- Lleihau faint o gig eidion sy'n cael ei gaffael ac sydd ar ein bwydlenni bwytai a pheidio â phrynu cynhyrchion cig eidion yn ein caffis
- Caiff rhywogaethau pysgod y nodwyd eu bod fwyaf 'mewn perygl' gan y Gymdeithas Cadwraeth Forol eu heithrio o'n bwydlenni a bydd caffael yn nodi pysgod o ffynonellau cynaliadwy yn unig.
- Rydym yn addo parhau i ymrwymo i Fasnach Deg
- Caiff cynhyrchion ardystiedig Masnach Deg eu dewis ar gyfer bwyd a diodydd sy'n cael eu mewnfario o wledydd tlotach, er mwyn sicrhau bargaen deg i gynhyrchwyr sydd o dan anfantais
- Hyrwyddo dŵr tap yn weithredol a lleihau cyfaint y dŵr potel a gaffaelir
  - Gweini dŵr potel a gynhyrchir yn fewnol mewn digwyddiadau a chyfarfodydd
  - Sicrhau bod ffynhonnau dŵr sy'n cael eu bwydo gan brif gyflenwad ar gael ym mhob uned arlwydo, gan hyrwyddo Refill Wales
- Caffael a hybu iechyd a lles, gan ddarparu dognau hael o lysiau ffres, ffrwythau, a styffylau â starts fel grawn cyflawn, lleihau caffael a defnyddio halen, siwgr, brasterau ac olewau, a chael gwared ar ychwanegion artiffisial
  - Hyrwyddo dewis iach ar y fwydlen ddyddiol mewn bwytai
  - Hyrwyddo cynigion cinio (*meal deals*) iach yn y caffis

### Amgylchedd

Byddwn yn edrych ar yr adnoddau y mae gweithgareddau gweithredol y gwasanaeth Arlwydo yn eu defnyddio, o'r cae i'r fforc, gan weithredu'n gyfrifol tuag at yr amgylchedd.

- Wrth ddisodli offer, byddwn yn prynu darnau sy'n arbed ynni a/neu ddŵr
- Darperir hyfforddiant staff ar effaith Arlwydo ar ein hamgylchedd. Annog staff a myfyrwyr i warchod adnoddau.
- Gofynnir i gyflenwyr ddsbarthu nwyddau mewn cyn lleied o becynnau â phosibl (e.e., heb gaeadau), gan ystyried pecynnau y gellir eu haildefnyddio (e.e. cratiau).
- Bydd 90% o eitemau tafladwy y gellir eu hailgylchu, eu compostio ac sy'n fioddiraddadwy yn cael eu caffael ac yn gweithredu cylch dolen gaeedig ar gyfer pecynnau tafladwy a gwastraff bwyd ar draws y Gwasanaethau Arlwydo.
- Anogir cwsmeriaid i wahanu deunyddiau ar gyfer eu hailgylchu drwy fanciau bin ac arwyddion clir.
- Bydd cynllun "Cwtsh mewn cwpan" yn parhau i gael ei gefnogi gyda hyrwyddiadau a mentrau cadw cwpanau – gan gyflwyno ardoll dafladwy.
- Gostyngiad i lai na 10% o ran prynu poteli plastig untro ar draws yr holl allfeydd arlwydo. Hyrwyddo gwerthiant poteli dŵr nad ydynt yn blastig y gellir eu hail-lenwi a cwpanau smwddis y gellir eu haildefnyddio.
- Bydd pecynnu Lletygarwch a Ddarperir yn defnyddio deunydd pacio y gellir ei aildefnyddio yn unig.
- Cefnogi'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.
- Mesur y lefelau allyriadau carbon cyfredol o'r offer cegin fasnachol a chynnig rhaglen ddatgarboneiddio offer arlwydo i'w hariannu a'i gweithredu.

## Polisi Bwyd Cynaliadwy – Prifysgol Caerdydd



### ***Cymdeithas***

Bydd y gwasanaeth arlwygo yn hyrwyddo bwyta'n iach, yn ymgysylltu â'r gymuned ehangach ac yn gweithredu'n gyfrifol tuag at bobl a gyflogir drwy'r gadwyn gyflenwi.

- Hyrwyddo iechyd a lles;
  - Gweini prydau hael o ffrwythau, llysiau a chynnyrch grawn cyflawn
  - Defnyddio dulliau coginio sy'n cwtogi ar halen, braster, olew ac ychwanegion artiffisial
  - Dileu olew llysiau hydrogenedig o'r busnes
  - Cynnig "cynigion cinio" iach
  - Cynllunio bwydlenni sy'n hyrwyddo llai o gig
  - Arallgyfeirio ac ehangu ansawdd a maint yr opsiynau fegan presennol i bob bwydlen arlwygo
- Trin ein gweithwyr yn deg, talu ein cyflenwyr ar amser, a sicrhau bod ein cwsmeriaid yn profi'r lefel uchaf o ran cynhyrchion a gwasanaeth.
- Gweithio mewn partneriaeth â rhaglenni ymgysylltu'r Brifysgol â chymuned y Brifysgol a chymuned ehangach Dinas Caerdydd, trwy gymryd rhan yn ERBAP
- Chwarae rhan weithredol yn aelodau o grwpiau Cynaliadwyedd Prifysgol Caerdydd, Llywio EMS ac ERBAP, gan weithio ar y cyd â chydweithwyr i leihau gwastraff bwyd a gwella bioamrywiaeth.
- 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
- Cyfathrebu'n gyfrifol, gan sicrhau cydraddoldeb ac amrywiaeth yn ein gweithredoedd.

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

Bydd y gwasanaeth Arlwygo bob amser yn ceisio cefnogi prosiectau ymchwil, mentrau Prifysgol a Myfyrwyr i ddyfnhau dealltwriaeth, cydweithio a gweithredu ar Fwyd Cynaliadwy a lleihau Allyriadau Carbon.

- Cefnogi staff a gweithgareddau dan arweiniad myfyrwyr sy'n gwella diwylliant bwyd cadarnhaol y Brifysgol.
- Cefnogi gwaith ymchwil ac addysgu ar systemau bwyd cynaliadwy a defnyddio ymchwil i wella arferion Arlwygo.

## **6. Monitro:**

### ***Targedau***

- Lleihau allyriadau carbon o fwyd flwyddyn ar ôl blwyddyn
- Cyfran gynyddol o brydau yn seiliedig ar blanhigion flwyddyn ar ôl blwyddyn
- Lleihau allyriadau carbon o offer arlwygo masnachol

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

- Allyriadau carbon o fwyd fesul £ refeniw
- Cilogramau o gig a llaeth a gaffaelir fel cyfran o gyfanswm y bwyd
- Cyfran y prydau sy'n seiliedig ar blanhigion a weinir

## Polisi Bwyd Cynaliadwy – Prifysgol Caerdydd



- Nifer y nwyddau tecawê tafladwy a ddefnyddir
- Nifer y diodydd sydd wedi'u pecynnu mewn plastig a brynwyd
- Cilogramau o wastraff bwyd a gynhrychir
- Gwobrau Effaith Werdd
- Lleihad mewn allyriadau carbon o offer arlwyio masnachol

### 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 bob 3 blynedd i ymateb i ddatblygiadau newydd a chwrdd ag arferion gorau sy'n newid yn y sector.