

Teitl y Ddogfen:	Polisi Bwyd Cynaliadwy – Gwasanaethau Arlwyo a Lletygarwch, Prifysgol Caerdydd
Awdur(on) (enw, teitl swydd ac adran):	Annabel Hurst, Pennaeth Arlwyo a Gwasanaethau Bwyd, Adnoddau Campws ac Ystâd
Rhif y Fersiwn:	Un
Statws y Ddogfen:	Terfynol
Dyddiad Cymeradwyo:	
Dyddiad Dod i Rym:	<i>Hydref 2018</i>
Dyddiad yr Adolygiad Nesaf:	<i>Hydref 2019</i>
Yn disodli fersiwn:	Prifysgol Caerdydd, Cyfleusterau Campws, Gwasanaethau Arlwyo a Bariau, Polisi Bwyd Cynaliadwy 2016/17
Hanes y Ddogfen	
Polisi Bwyd Cynaliadwy 2015	
Polisi Masnach Deg 2016-17	

Os oes angen y wybodaeth hon arnoch yn Gymraeg neu mewn fformat arall, cysylltwch â'r Gwasanaethau Arlwyo drwy ebostio catering@caerdydd.ac.uk

1. Diben

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

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

2. Cyd-destun a Chwmpas

Mae'r polisi hwn yn amlinellu ymrwymiad y Gwasanaethau Arlwyo i fwyd sy'n cael ei gaffael mewn modd moesegol a chynaliadwy 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. Mae hefyd yn ystyried effaith pecynnu a gwastraff bwyd, a sut i gael cyn lleied o effaith â phosibl drwy gyfrwng dewis cyflenwyr ac archebu.

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

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

3. Cysylltiad â pholisïau cyfredol

Cynaliadwyedd ym Mhrifysgol Caerdydd Ionawr 2018 f2

Strategaeth a chynllun gweithredu cynaliadwyedd amgylcheddol 2018-2023

Cynllun Gweithredu ar gyfer Plastig Defnydd Untro 2018-2019

Polisi Maeth 2018-2019

4. Egwyddorion cyffredinol/cefndir

Beth yw bwyd cynaliadwy?

Yn ôl Cynnal, nid oes diffiniad cyfreithiol o 'fwyd cynaliadwy', er bod rhai agweddau, fel y termau 'organig' neu 'Masnach deg', wedi eu diffinio'n glir. Diffiniad gweithredol Cynnal yw y dylai bwyd cynaliadwy gael ei gynhyrchu, ei brosesu a'i fasnachu mewn ffyrdd sy'n:

- Cyfrannu at economïau lleol ffyniannus a bywoliaethau cynaliadwy – a hynny yn y DU ac, yn achos cynhyrchion a fewnforir, mewn gwledydd sy'n cynhyrchu;
- Diogelu'r amrywiaeth o blanhigion ac anifeiliaid (a lles rhywogaethau anifeiliaid fferm a gwylt) ac osgoi niweidio adnoddau naturiol a chyfrannu at newid yn yr hinsawdd;
- Darparu manteision cymdeithasol, megis bwyd o ansawdd da, cynhyrchion diogel ac iach a chyfluoedd addysgol.
- Yn parchu safonau uchaf posibl iechyd a lles, sy'n gydnaws â chynhyrchu bwyd fforddiadwy ar gyfer pob sector o'r gymuned.

Nod y Gwasanaethau Arlwyo yw cefnogi a gweithio tuag at gyflawni sail y diffiniad hwn yn y modd y mae'n cynhyrchu bwyd, yn prosesu, yn masnachu ac yn cyflawni gweithgareddau caffael cysylltiedig.

Nodwyd mewn papur ymchwil gan Euromonitor International bod bwyd 'gwyrdd', bwyd o ffynonellau cynaliadwy sy'n cael ei drîn yn gynaliadwy, a bwyd sydd o fudd i iechyd, ymhlith y 10 o brif dueddiadau 2017. Daeth i'r casgliad y bydd "cwtogi ar wastraff bwyd yn y cartref a thu-hwnt, gwneud mwy o ymdrech i osgoi bwyd nad yw'n iach a gorfwyta, a bod yn fwy brwd dros fwyd mwy naturiol, lleol a thymhorol o fwy o bwys i bobl."

Bydd prynu a bwyta bwyd "nad yw'n berffaith" hefyd 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 cryn alw o hyd am fwyd lleol.

5. Gweithdrefn

Beth mae Gwasanaethau Arlwyo Prifysgol Caerdydd yn ei wneud?

Mae ein cogyddion ym mhob bwyty yn paratoi ein bwydlenni ddyddiol drwy ddefnyddio cynhwysion ffres. Nid ydym yn cyflenwi cynnyrch wedi'i goginio a'i rewi, na phrydau parod. Mae ein cyflenwyr yn cael eu henwebu a'u rheoleiddio drwy gyfrwng ein haelodaeth o Sefydliad Arlwywyr y Brifysgol (*The University Caterers Organisation – TUCO*) a Chonsortium Pwrcasu Addysg Uwch Cymru (*Higher Education Purchasing Consortium Wales – HEPCW*).

Mae ein bwydlenni'n bodloni canllawiau byw'n iach

Mae'r polisi hwn yn cwmpasu pob man sy'n arlwyo, a'r holl fwyd a weinir gan Wasanaethau Arlwyo Prifysgol Caerdydd, ac unrhyw ddarparwyr gwasanaethau arlwyo dan gontract (ac eithrio peiriannau sy'n gwerthu bwyd a diod).

Mae'r adran yn cynnig ac yn datblygu polisiau fydd yn gwneud yn siŵr bod gwasanaeth arlwyo iach a chynaliadwy'n cael ei gynhyrchu, ei brosesu a'i fasnachu mewn ffyrdd sy'n cynnwys:

- 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

Polisi Bwyd Cynaliadwy – Gwasanaethau Arlwygo a Lletygarwch

- Bydd y gwaith o gynllunio bwydlenni yn adlewyrchu natur dymhorol y cynnyrch
- Bydd cyflenwyr yn cael eu hannog i brynu cynnyrch lleol er mwyn lleihau'r milltiroedd ffordd
- Prynu bwyd o systemau ffermio sy'n lleihau'r niwed i'r amgylchedd ac yn gwella lles anifeiliaid
 - Byddwn yn caffael eitemau bwyd o safon sicrwydd bwyd, fel cynhyrchion y Tractor Coch
 - Dim ond wyau maes a weinir gennym
- Gwahardd rhywogaethau pysgod sydd fwyaf 'mewn perygl' yn ôl y Gymdeithas Cadwraeth Forol, a dewis pysgod o ffynonellau cynaliadwy yn unig.
- Ymrwymo i dyngu llw gwirfoddol i RSPO er mwyn cadw'r defnydd o olew palmwydd ar ei isaf, a lle defnyddir olew palmwydd, gwneud yn siŵr ei fod wedi'i ardystio'n gynaliadwy. Gweithio tuag at ardystiad RSPO.
- Dewis cynhyrchion ardystiedig Masnach Deg ar gyfer bwyd a diodydd sy'n cael eu mewnfario o wledydd tlotach, er mwyn sicrhau bargaen deg i gynhyrchwyr sydd o dan anfantais. Parhau i ymrwymo i Fasnach Deg a chynnal ein statws fel Prifysgol Masnach Deg yn unol â'r hyn a adnewyddwyd fis Chwefror 2018;
 - Bydd yr holl goffi a the brechwast yn rhai masnach deg
 - Bydd bananas yn rhai masnach deg, os oes rhai ar gael gan gyflenwyr
 - Caffael cynhyrchion masnach deg lle y bo'n bosibl a cheisio caffael cynnyrch masnach deg yn barhaus, lle bo hynny'n ddichonadwy
 - Cefnogi pythefnos Masnach Deg a chodi ymwybyddiaeth o'r sefydliad masnach deg
- Bydd gwastraff bwyd yn ystod y broses o gynhyrchu bwyd yn cael ei fonitro. Bydd y gwasanaethau arlwygo'n gwneud yn siŵr bod gwastraff bwyd yn cael ei gadw ar wahân yn eu ceginau, a'i gadw rhag mynd i safleoedd tirlenwi
- Yn rhan o greu bwydlenni ar gyfer bwytai a digwyddiadau, bydd maint prydau'n cael eu sefydlu a'u rhannu gyda chwsmeriaid a staff fel bod cyn lleied o wastraff â phosibl ar y plât. Caiff gwastraff bwyd ei fonitro.
- Hyrwyddo dŵr tap.
 - Byddwn yn gweini dŵr potel a gynhyrchir yn fewnol mewn digwyddiadau a chyfarfodydd
 - Byddwn yn gwneud yn siŵr bod ffynhonnau dŵr wedi'u hidlo o'r prif gyflenwad ar gael ym mhob bwyty, gan ddarparu'r gallu i ail-lenwi
 - Bydd gennym bwyntiau ail-lenwi ym mhob un o'n mannau arlwygo, gan hyrwyddo ein hymgyrch 'ail-lenwi' mewnol
- Hybu iechyd a lles drwy gynnig dognau hael o lysiau, ffrwythau a phrif fwydydd startslyd fel grawn cyflawn, cwtogi ar halen, siwgr, brasterau ac olewau ac osgoi ychwanegion artiffisial
 - Byddwn yn hyrwyddo dewis iach ar y fwydlen ddyddiol mewn bwytai
 - Cyflwyno bariau salad hunanwasanaeth mewn bwytai
 - Byddwn yn hyrwyddo cynigion cinio (*meal deals*) iach yn y caffis

6. Camau yn y Dyfodol

Ein hamcanion ar gyfer 2018 – 2020 yw nodi bwyd o systemau ffermio sy'n cadw niwed i'r amgylchedd ar ei isaf.

- Gweithio gyda Nod Arlwygo Bwyd am Oes Cymdeithas y Pridd a Bwytai Cynaliadwy Mae'r dyfarniadau hyn yn cynnig sicrwydd annibynnol bod yr hyn sydd ar eich bwydlen wedi'i baratoi'n ffres, heb ychwanegion annymunol ac yn well ar gyfer lles anifeiliaid <https://thesra.org/> <https://www.soilassociation.org/certification/catering/sectors/further-and-higher-education/>

Polisi Bwyd Cynaliadwy – Gwasanaethau Arlwygo a Lletygarwch

- Parhau i gefnogi Masnach Deg – dewis cynhyrchion Masnach Deg Ardystiedig ar gyfer bwyd a diod sy'n cael eu mewnfario o wledydd tlotach, er mwyn sicrhau bargaen deg i gynhyrchwyr sydd o dan anfantais. Cynnal ein hachrediad Masnach Deg Prifysgolion gan barhau i gynnig amrywiaeth gynhwysfawr o gynhyrchion Masnach Deg a chodi ymwybyddiaeth.
- Adolygu gwaith yr Asiantaeth Safonau Bwyd Sicr a chaffael cynnyrch "Tractor Coch" ar y lleiaf, a "Chig Rhyddid" ("*Freedom Meat*") lle y bo'n bosibl, drwy:
 - Lleihau faint o fwydydd a weinir sy'n deillio o anifeiliaid (cig, bwydydd llaeth ac wyau), am fod ffermio anifeiliaid yn un o'r cyfranwyr mwyaf tuag at newid yn yr hinsawdd.
 - Hyrwyddo pryddau llawn ffrwythau, llysiau, corbys a chnau. Parhau i hyrwyddo "Dydd Llun Llai o Gig" ac adeiladu arno, gan ystyried ei gynnal ar ddiwrnodau ychwanegol
- Ennill Gwobr Wy Da (*Good Egg*) – drwy ofalu bod 95% o'r wyau a ddefnyddir gan Wasanaethau Arlwygo Prifysgol Caerdydd yn wyau maes, ac anelu at gynyddu hynny i 100% erbyn 2020
<https://www.compassioninfoodbusiness.com/awards/good-egg-award/>
- Bydd 80% o'r llaeth a brynir yn organig a'r holl laeth yn dod o gynhyrchwyr/cyflenwyr lleol
- Cyflwyno fersiwn fewnol o'r ymgyrch "Caru bwyd, Casáu Gwastraff"
<https://www.lovefoodhatewaste.com/what-to-do>
- Defnyddio pysgod o ffynonellau cynaliadwy yn unig – y rheini sydd wedi'u hachredu gan y Cyngor Stiwardiaeth Forol. Gweithio tuag at gael achrediad MSC
<https://www.msc.org/get-certified>

Hyrwyddo iechyd a lles

- Dognau hael o ffrwythau, llysiau a chynnyrch grawn cyflawn
- Dulliau coginio sy'n cwtogi ar halen, braster, olew ac ychwanegion artiffisial
- Dileu olew llysiau hydrogenedig o'r busnes
- "Cynigion Cinio" iach
- Cynllun bwydlen a diwrnodau hyrwyddo llai o gig
- Cyflwyno mwy o ddewisiadau llysieuol a fegan i holl fwydlenni arlwygo

Hyrwyddo mentrau sy'n annog dŵr tap wedi'i hidlo mewn jygiau neu boteli y gellir eu hail-ddefnyddio

- Creu ymgyrch "ail-lenwi" ledled campws, gan hyrwyddo 'dŵr ar dap' ym mhob un o'r manau manwerthu penodol
- Parhau i gynhyrchu system botelu fewnol ar gyfer dŵr ffynnon mewn ystafelloedd cyfarfod a digwyddiadau lle bydd lluniaeth

Mentrau Aildddefnyddio ac Ailgylchu

- Cais i gyflenwyr gludo gyda chyn lleied o becynnu â phosibl (e.e. heb gaeadau)
- Archwilio deunydd pecynnu y gellir ei ail-dddefnyddio (e.e. cratiau) i'w defnyddio gan gyflenwyr
- Caffael eitemau gwaredadwy sy'n 80% ailgylchadwy, compostadwy a bioddiraddiadwy
- Annog cwsmeriaid i wahanu deunyddiau ar gyfer eu hailgylchu drwy fanciau bin ac arwyddion clir
- Defnyddio ein "mygiau" personol a pharhau i hyrwyddo ymgyrch 'cadw'r cwpan' – gan gyflwyno mwy o hyrwyddiadau yn gymhelliant
- Defnyddio llai o fagiau siopa. Bydd unrhyw fagiau siopa a ddarperir yn fagiau papur y gellir eu gwrteithio
- 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

Polisi Bwyd Cynaliadwy – Gwasanaethau Arlwygo a Lletygarwch

- Gostwng poteli plastig gan 50% ar draws yr holl safleoedd arlwygo erbyn 2020
- Cyflwyno'r ymgyrch ail-lenwi poteli dŵr a gwerthu poteli dŵr di-blastig y gellir eu hail-lenwi am bris nid-er-elw
- Cyflwyno cylch dolen gaeedig ar gyfer deunydd pacio tafladwy a gwastraff bwyd ar draws y gwasanaethau arlwygo
- Dileu'r holl blastigau na ellir eu hail-ddefnyddio o ddeunydd pacio'r gwasanaeth Paratoi a Chludo Bwyd
- Cofnodi faint o wastraff o'r manau bwyd ac ystyried arfer gorau o ran gostwng lefel gwastraff bwyd. Ystyried cymryd rhan yn yr ap TooGoodToGo

Amcanion Caffael

- Gweithio gyda chyflenwyr er mwyn annog gwell prosesau a gwelliannau yn y gadwyn gyflenwi a'r cynhyrchion a gwasanaethau a gyflenwir
- Datblygu'r defnydd o Fasnach Deg a chynhyrchion a gwasanaethau eraill a fasnachir yn foesebol
- Caiff cynhwysion lleol, tymhorol eu defnyddio lle bynnag y bo hynny'n bosibl, er mwyn lleihau'r ynni a ddefnyddir wrth gynhyrchu bwyd, ei gludo a'i storio
- Mae ymrwymiad a nod bod yr holl wyau neu gynnyrch sy'n cynnwys wyau yn gorfod bod yn rhai 'DOSBARTH A' Lion (neu gyfatebol).
- Mae ymrwymiad a nod bod 80% o'r llaeth a ddefnyddir gan ffermwyr lleol ac wedi'i brynu am bris rhesymol.
- Annog busnesau bach a chanolig (BBaCh), cyflenwyr lleol a rhanbarthol i wneud cais ar gyfer cytundebau cyflenwi.
- Eithrio rhywogaethau pysgod a nodwyd fel y rhai sydd fwyaf mewn perygl gan y Gymdeithas Gadwraeth Forol, a dim ond dewis pysgod o ffynonellau cynaliadwy, megis y rheini sydd wedi'u hachredu gan y Cyngor Stiwardiaeth Forol

Defnyddio ynni a dŵr

- Wrth ddisodli offer, prynu darnau sy'n arbed ynni a/neu ddŵr
- Cyflwyno ymgyrchoedd ymwybyddiaeth mewnol
- Rhoi hyfforddiant i staff am wastraff dŵr ac ynni a sut i'w gadw mor isel â phosibl