



Cynaliadwyedd PDC
USW Sustainability

Prifysgol De Cymru - Polisi Bwyd Cynaliadwy

(Yn berthnasol i bob safle bwyd a diod, lletygarwch a ddanfonir a gwasanaethau cynadledda sy'n cael eu rhedeg gan wasanaeth arlwyio PDC)

Llofnod: J S Edwards

Dyddiad: 01/7/2026

Jason Edwards

Pennaeth Lletygarwch



Cynaliadwyedd PDC
USW Sustainability

Cyflwyniad

Mae gan ddarpariaeth bwyd berthynas gymhleth ag iechyd a'r amgylchedd, ac mae gan brifysgolion gyfle sylweddol i greu buddion hirdymor i'w myfyrwyr a'u staff.

Y pennawd rydyn ni wedi'i ddewis i adlewyrchu amcanion ein hadran yw **"Arlwyo a Bioamrywiaeth"**. Mae'r teitl hwn yn gwasanaethu fel ymbarél mwy cynhwysol, sydd â chwmpas ehangach sy'n ymestyn y tu hwnt i ddarpariaeth bwyd.

Mae hyn yn cynnwys:

- Gwrth-gaethwasiaeth a chyrchu moesegol
- Defnydd o danwydd ac ynni mewn ceginau a thrafnidiaeth
- Arferion llafur a lles
- Rheoli gwastraff a pheccynnu
- Effeithiau caffael a defnydd tir ar fioamrywiaeth

Adlewyrchwyd y dull gweithredu hwn yng nghais Arlwyo PDC am achrediad Food Made Good Standard drwy'r Gymdeithas Bwyta Cynaliadwy. [Food Made Good Standard | Y Gymdeithas Bwyta Cynaliadwy](#). Ar ôl misoedd o waith a chydweithio â rhanddeiliaid allweddol, gan gynnwys y timau Caffael a Chynaliadwyedd, llwyddodd y Brifysgol i gyflawni achrediad tair seren Food Made Good.

Mae defnyddio'r term **"Arlwyo a Bioamrywiaeth"** yn helpu i atgyfnerthu'r egwyddor bod cynaliadwyedd mewn arlwyo yn systemig. Nid yw'n ymwneud yn unig â'r bwyd sy'n cael ei weini, ond hefyd am sut mae'n cael gyrchu, ei baratoi a'i ddarparu.

Mae Gwasanaethau Lletygarwch ym Mhrifysgol De Cymru yn cydnabod pwysigrwydd annog a galluogi newidiadau cadarnhaol i'w ffordd o fyw i fyfyrwyr a staff. Nod y dull gweithredu hwn yw darparu buddion iechyd a lles, gan hefyd leihau effaith amgylcheddol.

Beth yw bwyd cynaliadwy?

Nid oes un diffiniad y cytunwyd arno o fwyd cynaliadwy. Fodd bynnag, mae tîm arlwyo'r Brifysgol wedi nodi nifer o feysydd allweddol y mae'n dymuno mynd i'r afael â nhw trwy ei strategaeth bwyd cynaliadwy. Mae'r meysydd hyn yn adlewyrchu'r ystyriaethau amgylcheddol, cymdeithasol ac economaidd sy'n gysylltiedig â chynhyrchu, caffael, paratoi a bwyta bwyd.



Cynaliadwyedd PDC
USW Sustainability

Mae'r Comisiwn Datblygu Cynaliadwy yn disgrifio bwyd a diod cynaliadwy fel bwyd sydd:

- Yn ddiogel, yn iach ac yn faethlon i ddefnyddwyr mewn siopau, bwytai, ysgolion, prifysgolion a lleoliadau eraill
- Yn darparu bywoliaeth hyfyw i ffermwyr, proseswyr a manwerthwyr, y mae eu gweithwyr yn mwynhau amodau gwaith diogel a hylan, boed yn y DU neu dramor
- Yn parchu terfynau bioffisegol ac amgylcheddol wrth ei gynhyrchu a'i brosesu, tra'n lleihau'r defnydd o ynni a gwella'r amgylchedd ehangach
- Yn cynnal safonau uchel o ran iechyd a lles anifeiliaid, tra'n helpu i gynhyrchu bwyd fforddiadwy i bob sector o gymdeithas
- Yn cefnogi economïau gwledig ac amrywiaeth diwylliant gwledig, trwy bwyslais ar gynhyrchion lleol sy'n helpu i leihau milltiroedd bwyd.

Ymrwymiad

- Byddwn yn sicrhau bod ein Polisi Bwyd Cynaliadwy ar gael i'r cyhoedd trwy ei gyhoeddi ar ein tudalen we.
- Bydd gwasanaethau lletygarwch yn monitro ac yn adolygu pob agwedd ar ei weithrediadau arlwy, gan gynnwys yr ymrwymadau sydd wedi'u nodi yn y polisi hwn. Bydd cynnydd yn cael ei adrodd o bryd i'w gilydd i Weithrediaeth y Brifysgol, gan sicrhau goruchwyliaeth briodol a chefnogi datblygiad parhaus arferion arlwy cynaliadwy ar draws y Brifysgol.
- Bydd y polisi yn cael ei fonitro a'i adolygu'n flynyddol, gan ystyried adborth cwsmeriaid a gwybodaeth am gymysgedd gwerthiant, i lywio gwelliant parhaus.

Bwydlenni

- Mae'r bwydlenni'n dymhorol, gyda chynhyrchion lleol lle bo hynny'n briodol.
- Rydyn ni wedi ymrwmo i ddarparu bwyd ffres, maethlon.
- Mae opsiynau dietegol arbennig ar gael bob dydd.
- Byddwn yn hyrwyddo iechyd a lles ar draws ein darpariaeth arlwy.
- Bydd opsiynau iach a chynnyrch Cymreig yn cael eu hyrwyddo drwy raglen o ddigwyddiadau a chyfathrebu.



Cynaliadwyedd PDC
USW Sustainability

Caffael

Mae ein cyflenwyr yn cael eu henwebu a'u rheoleiddio trwy ein haelodaeth o TUCO (The University Caterers Organisation) [Welcome to TUCO | TUCO](#) neu drwy gontractau cydweithredol lleol.

- Mae pob cyflenwr yn cael ei wirio i sicrhau bod safonau diogelwch bwyd priodol yn cael eu bodloni.
- Mae penderfyniadau caffael yn seiliedig ar gydbwysedd o ffactorau economaidd, cymdeithasol ac amgylcheddol i gyflawni'r gwerth gorau am arian.
- Mae manylebau cynnyrch a gwasanaeth yn cynnwys gofynion ar gyfer deunyddiau cynaliadwy, adnewyddadwy ac wedi'u hailgylchu, gydag ystyriaeth i effeithiau diwedd oes er mwyn lleihau niwed amgylcheddol.
- Mae TUCO yn gweithio gyda chyflenwyr i annog prosesau gwell a gwella arferion cadwyn gyflenwi yn barhaus.
- Rydyn ni'n annog mentrau bach a chanolig a chyflenwyr lleol a rhanbarthol i gynnig am gytundebau cyflenwi.

Pysgod

- Rydyn ni'n eithrio rhywogaethau pysgod a nodwyd gan y Gymdeithas Cadwraeth Forol fel y rhai sy'n wynebu'r risg fwyaf.
- Mae'r tiwna a brynir wedi'i gofrestru ar SEDEX ac yn gyfeillgar i ddolffiniaid.

Cig a Chynnyrch Llaeth

- Mae'r holl gig yn dod o gyflenwyr sy'n bodloni safonau lles anifeiliaid y DU.
- Byddwn yn ymdrechu i leihau'r defnydd o gig a chynnyrch llaeth a chynyddu'r opsiynau llysieuol a figan sydd ar gael.
- Bydd ryseitiai yn cael eu haddasu lle bo hynny'n briodol, i ddefnyddio llysiau, pylsiau, neu ffacbys yn lle cyfran o gig. Er enghraifft, gellir disodli hyd at 20% o'r cig mewn rhai prydau â chynhwysion sy'n deillio o blanhigion, gan gynnwys ffacbys mewn saws Bolognese a llysiau, fel pupur a madarch, mewn cyri cyw iâr.

Byddwn yn lleihau dibyniaeth ar brydau sy'n cynnwys anifeiliaid cnoi cil (fel cig eidion a chig oen) ac yn cynyddu dewisiadau amgen sy'n seiliedig ar blanhigion ar draws bwydlenni.

Bydd mentrau fel Dydd Llun Di-Gig yn cael eu hyrwyddo i annog pobl i fanteisio ar opsiynau llysieuol.

Ffrwythau a Llysiau

- Bydd bwydlenni'n adlewyrchu natur dymhorol ac yn ymgorffori cynnyrch tymhorol lle bynnag y bo modd.
- Bydd ymgyrchoedd cenedlaethol fel "5 y Dydd" yn cael eu hyrwyddo.



Cynaliadwyedd PDC
USW Sustainability

- Bydd ffrwythau ffres ar gael ym mhob safle arlwygo.

Wyau

- Byddwn yn defnyddio wyau o ieir di-gaets yn unig, a hynny o gyflenwyr cymeradwy.

Ychwanegion Annymunol

- Nid yw olew llysiau hydrogenaidd yn cael ei ddefnyddio i ffrio.
- Nid yw cynhyrchion sy'n cynnwys cynhwysion a addaswyd yn enetig (GM) yn cael eu defnyddio.

Dŵr

- Mae ffynhonnau dŵr wedi'u bwydo gan y prif gyflenwad dŵr wedi'u gosod ar draws pob cwrt bwyd.
- Mae dŵr tap ar gael ym mhob safle arlwygo.
- Mae lleoliadau'r holl ffynonellau dŵr yn cael eu rhannu â'n cwsmeriaid trwy ap Refill: [Home - Refill - find places to eat, drink and shop with less waste](#)
- Pan gaiff dŵr potel ei ddarparu, bydd arferion cyrchu yn blaenoriaethu dŵr o Gymru er mwyn lleihau'r effaith amgylcheddol.

Masnach Deg

- Byddwn yn parhau i gynnig ystod eang o gynhyrchion Masnach Deg ac yn adolygu cyfleoedd i ehangu wrth i fwy o gynnyrch ddod ar gael.

Hyfforddiant

- Mae gan bob aelod o staff gymwysterau diogelwch bwyd sy'n gymesur â'u swydd.
- Mae cydlynwyr campysau yn derbyn hyfforddiant ar natur dymhorol, lleihau gwastraff bwyd, ac ymwybyddiaeth amgylcheddol ac iechyd.
- Caiff timau eu hannog i leihau milltiroedd bwyd trwy leihau danfoniadau lle bo hynny'n bosibl a gweithio gyda chyflenwyr i wella effeithlonrwydd archebion a lleihau danfoniadau diangen.

Ailgylchu

- Caiff gorsafoedd ailgylchu eu darparu ar draws safleoedd arlwygo a champysau.
- Caiff olew coginio sy'n wastraff ei gasglu gan gontractwr cofrestredig i'w ailgylchu.
- Rydyn ni'n defnyddio FiltaFri [Home | FiltaFry Plus FiltaFry Plus](#) sy'n hidlo ac yn ymestyn oes ein holew coginio, sydd yn ei dro yn lleihau gwastraff bwyd.
- Mae deunydd Ailgylchu Cymysg Sych yn cael ei gasglu i'w ailgylchu.



Cynaliadwyedd PDC
USW Sustainability

- Mae ystyriaethau pecynnu ac effaith amgylcheddol cyflenwyr wedi'u hymgorffori yn yr holl ddogfennau tendro.
- Mae'r defnydd o blastigau untro wedi ei leihau neu ei ddileu lle bo hynny'n bosibl ac wedi'i ddisodli gan ddewisiadau amgen mwy cynaliadwy.
- Mae cynwysyddion cludfwyd polystyren wedi'u gwaredu o'r holl safleoedd arlwy.
- Mae'r holl wastraff bwyd yn cael ei gompostio lle bo hynny'n briodol.

Eitemau tafladwy

- Mae cynlluniau cwpanau aml dro yn cael eu hyrwyddo'n weithredol mewn safleoedd arlwy, gyda chymorth ardoll o 35c ar gwpanau diodydd poeth untro i annog newid ymddygiad.
- Rydyn ni wedi cynyddu faint o lestri aml dro sydd ar gael i leihau dibyniaeth ar gwpanau diodydd poeth untro.
- Mae mentrau ychwanegol yn cynnwys:
 - Darparu cyllyll a ffyrn pren yn lle rhai plastig.
 - Darparu bocsys colynnog bioddiraddadwy yn lle bocsys cludfwyd polystyren.
 - Cyflwyno cwpanau, poteli a chynwysyddion aml dro i leihau defnydd untro.
 - Gosod gorsafoedd golchi i hybu'r arfer o aildefnyddio cynwysyddion.
 - Casglu ac aildefnyddio hambyrddau bwffe o ddanfoniadau i leihau'r defnydd o blastig untro.
 - Darparu llestri gwydr aml dro mewn gorsafoedd dŵr.
 - Gosod gorsafoedd ailgylchu gydag arwyddion clir ar draws pob safle arlwy.
 - Darparu gwellt papur yn lle rhai plastig mewn safleoedd arlwy wedi'u brandio.

Gwastraff bwyd

Rydyn ni'n gweithio'n rhagweithiol i leihau gwastraff bwyd ar draws pob gweithrediad arlwy.

Yn 2020 fe wnaethom ni bartneru â **Too Good To Go** (<https://toogoodtogo.co.uk/en-gb>) i leihau bwyd dros ben trwy gynnig bagiau bwyd diwedd dydd am gost is, gan helpu i ddargyfeirio gwastraff bwyd o ffrydiau gwastraff tra'n darparu gwerth i gwsmeriaid.

Rydyn ni hefyd wedi cyflwyno menter fewnol, **Afraid pob Afraid**, sy'n cymhwyso'r un egwyddor ar gyfer cwsmeriaid nad ydynt efallai yn defnyddio'r ap allanol, gan helpu i leihau gwastraff bwyd ymhellach ar draws campysau.