



Cystadleuaeth Datblygu Cynnyrch Newydd ar gyfer Ysgolion

Cystadleuaeth datblygu cynnyrch i ennill iPad

Ni yw Arloesi Bwyd Cymru, yn arbenigo mewn cynorthwyo'r diwydiant gweithgynhyrchu bwyd a diod gyda materion technegol megis ansawdd bwyd, diogelwch bwyd, deddfwriaeth bwyd, datblygu cynnyrch newydd a maeth, gan ddefnyddio ein gwybodaeth a'n profiad helaeth o wyddoniaeth bwyd a thechnoleg.

Ein nod yw cynyddu nifer y bobl ifanc sy'n dod i mewn i'r diwydiant gweithgynhyrchu bwyd a diod yng Nghymru drwy hyrwyddo gyrfaedd o fewn y sector. Mae llawer o swyddi sy'n talu'n dda yn y diwydiant hwn gyda rhagolygon gyrfa ardderchog. Fodd bynnag, mae'r diwydiant gweithgynhyrchu bwyd a diod yn dioddef problem delwedd. Mae llawer o bobl yn meddwl ei fod yn ddiwydiant cyflog isel, gydag amodau gwaith gwael a'i fod ar gyfer gweithwyr heb lawer o sgiliau, pan mewn gwirionedd y gwrthwyneb sydd yn wir. Mae bron pob un o'n myfyrwyr yn cael eu cyflogi o fewn 6 mis ar ôl graddio ac mae'r rhan fwyaf yn dechrau ar gyflog blynyddol o fwy na £20,000. Mae cyflogwyr yn cynnwys cwmnïau rhyngwladol megis Pepsi Co, Hotel Chocolat, 2 Sisters a Dawn Meats i gwmnïau rhanbarthol megis Prima Foods, Beacon Foods ac Abergavenny Fine Foods.

Er mwyn ceisio hyrwyddo'r diwydiant fel gyrfa, hoffem wahodd pobl ifanc o'ch ysgol i gystadlu mewn cystadleuaeth gyffrous. Rhaid i ymgeiswyr gyflwyno cynnyrch bwyd neu ddiod newydd o un o'r 3 categori canlynol. Bydd y beirniaid yn penderfynu ar un enillydd a fydd yn ennill iPad.

1. Cynnyrch yn defnyddio cynhwysion Cymreig yn bennaf
2. Cynnyrch i helpu pobl ifanc gynyddu'r maint o ffrwythau a/neu lysiau y maent yn eu bwyta
3. Cynnyrch pwddin heb 'siwgr ychwanegol'

Os hoffech i ddisgyblion eich ysgol gystadlu yn ein cystadleuaeth, dylech gyflwyno un ffurflen gais ar gyfer pob disgybl. Rhaid i'r cystadleuwyr fod yn 11-16 oed.

Edrychwn ymlaen at dderbyn eich ceisiadau.

I gael rhagor o wybodaeth cysylltwch â:

Leanne Ellis: Rheolwr Ymchwil a Chysylltiedigion drwy e-bost yn ZERO2FIVE@cardiffmet.ac.ukk

neu postiwch i: Canolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE, Prifysgol Metropolitan Caerdydd, Rhodfa'r Gorllewin, Caerdydd CF5 2YB

Food Industry Centre
Cardiff Metropolitan University

ZERO2FIVE

Canolfan Diwydiant Bwyd
Prifysgol Metropolitan Caerdydd



Arloesi Bwyd
Cymru
Food Innovation
Wales



HELIX

Llinell Amser

Dyddiad cau ar gyfer c
yflwyno cynnyrch:
14 Mehefin 2019

Cyfnod adolygu'r panel
14 Mehefin - 5 Gorffennaf 2019

Hysbysu ysgol yr enillydd
5 Gorffennaf 2019

Seremoni'r Enillydd
yn Sioe Frenhinol Cymru
Gorffennaf 2019

Cyfeiriwch unrhyw ymholiadau at
Leanne Ellis
ZERO2FIVE@cardiffmet.ac.uk

Telerau ac amodau:

1. Un rysâit gan bob disgybl
2. Anfonwch bob cais mewn un cyflwyniad i **ZERO2FIVE@CardiffMet.ac.uk** erbyn 5pm ar 14 Mehefin 2019 (neu drwy'r post)
3. Hysbysir yr enillydd ar 5 Gorffennaf 2019
4. Gwahoddir yr enillydd i seremoni yn Sioe Frenhinol Cymru (Gorffennaf 2019)
5. Rhaid i'r holl gynnyrch gael gwerthusiad synhwyraidd gan 3 o bobl (heb gynnwys yr ymgeisydd) cyn ei gyflwyno.
6. Rhaid i ymgeiswyr fod yn 11-16 oed

Cynnyrch yn defnyddio cynhwysion Cymreig yn bennaf

Unrhyw gynnyrch sydd yn defnyddio cynhyrchion sydd wedi'u cynhyrchu / tyfu yng Nghymru. Rhaid i'r cynhyrchion gael o leiaf un cynhwysyn sydd â chyswllt a Chymru e.e. Cig Eidion Cymreig, Cig Oen Cymreig, caws neu lysiau.

Cynnyrch i helpu pobl ifanc gynyddu'r maint o ffrwythau/llysiau ym maent yn eu bwyta

Unrhyw gynnyrch sydd yn helpu pobl ifanc fwyta eu 5 darnau dyddiol a argymhellir o ffrwythau neu lysiau

Cynnyrch pwddin hwb 'siwgr ychwanegol'

Ar gyfer y gystadleuaeth hon, mae 'heb siwgr ychwanegol' yn cyfeirio at heb siwgr gronynnog/pur. Felly, caniateir melyswyr a siwgr naturiol megis surop masarn a mêl

Beirniadu

Gwneir lefel gyntaf y beirniadu gan Ganolfan Diwydiant Bwyd ZERO2FIVE yng Nghanolfan Bwyd Cymru, Prifysgol Metropolitan Caerdydd, a bydd Canolfan Technoleg Bwyd, Coleg Menai, yn ei gyfyngu i restr fer drwy werthuso cynhyrchion a sgorio ar y meini prawf canlynol:

- Eglurder o ran y ffurflen gyflwyno
- Ansawdd y cynnyrch
- Creadigrwydd
- Gwreiddioldeb
- Arloesedd

Bydd panel terfynol yn cynnwys cynrychiolaeth o'r diwydiant bwyd a diod yng Nghymru, academydd o Brifysgol Metropolitan Caerdydd a grŵp o dechnolegwyr bwyd, a fydd yn penderfynu ar y cynnyrch buddugol.