ASTUDIAETH ACHOS, DOCUMENT

Nghanolfan Ganser Felindre: PDF

Nghanolfan Ganser Felindre

Cyhoeddwyd gyntaf: 17 Awst 2026

Diweddarwyd diwethaf: 17 Awst 2026

Cafodd y ddogfen hon ei lawrlwytho o BUSNES.CYMRU, efallai nad dyma'r fersiwn mwyaf diweddar

Ewch i **https://busnescymru.llyw.cymru/dogfennau/nghanolfan-ganser-felindre-pdf** i weld y fersiwn ddiweddaraf.

gwybdaeth am hawlfraint

Mae cynnyrch newydd o Gymru, gan gynnwys prydau iach sy’n addas ar gyfer peiriannau gwerthu, ymhlith y gwelliannau sydd wedi’u cyflwyno yng Nghanolfan Ganser Felindre i’r ddarpariaeth bwyd ar gyfer staff, cleifion ac ymwelwyr.

Mae Gwasanaeth Canser Felindre yn ddarparwr blaenllaw o wasanaethau oncoleg trydyddol, nad ydynt yn rhai llawfeddygol, ac mae’n ymroddedig i ddarparu gofal canser arbenigol i gleifion ledled de-ddwyrain Cymru, gan wasanaethu poblogaeth o 1.7 miliwn o bobl.

Mae ‘Cenhadaeth Fwyd’ yr Ymddiriedolaeth yn gosod y sylfeini ar gyfer dewisiadau bwyd iachach a mwy cynaliadwy ledled y sefydliad wrth iddo baratoi ar gyfer agor Canolfan Ganser newydd Felindre yn Yr Eglwys Newydd, Caerdydd.

Disgwylir i’r ysbyty newydd sbon agor yng Ngwanwyn 2027, gan gymryd lle ysbyty presennol yr Ymddiriedolaeth, y mae rhannau ohono dros 70 mlwydd oed.

Mae’r prosiect yn cael ei gyflawni mewn partneriaeth â Menter Môn, sydd wedi meithrin enw da am gyflwyno bwyd iach, wedi’i gyrchu’n lleol, i ysgolion a lleoliadau cyhoeddus ledled Cymru.

Mae’r ymgynghorydd a’r dietegydd Beca Lyne-Pirkis yn cefnogi’r fenter, gan ddod â’i phrofiad fel cogydd, darlledwr a dietegydd y GIG i helpu i lunio dull newydd yr Ymddiriedolaeth o ymdrin â bwyd.

Daeth Beca ei hun i amlygrwydd cenedlaethol ar S4C ac ar The Great British Bake Off. Dywedodd fod gwella’r amgylchedd bwyd mewn lleoliadau gofal iechyd yn gallu gwneud gwahaniaeth gwirioneddol i lesiant.

“Mae bwyd yn cael effaith enfawr ar sut mae pobl yn teimlo ac yn gweithredu,” meddai Beca. “Drwy wella’r hyn sydd ar gael o ddydd i ddydd, o beiriannau gwerthu iach i gynnyrch ffres o Gymru, mae Felindre yn helpu i greu amgylchedd lle mae dewisiadau maethlon yn hawdd ac yn hygyrch.”

Cafodd y ddogfen hon ei lawrlwytho o BUSNES.CYMRU, efallai nad dyma'r fersiwn mwyaf diweddar
Ewch i **https://busnescymru.llyw.cymru/dogfennau/nghanolfan-ganser-felindre-pdf** i weld y fersiwn ddiweddaraf.
gwybdaeth am hawlfraint

Wrth wraidd y Genhadaeth Fwyd mae ymrwymiad i hyrwyddo cynnyrch Cymreig a lleihau milltiroedd bwyd.

Mae cynnyrch Cymreig ar gael dair gwaith yr wythnos ar fwydlen y ffreutur. Mae'r cynnyrch hwn yn cael ei amlygu ar y bwydlenni ac mae diwrnodau bwyd thematig yn parhau i annog ei boblogrwydd ymhlith cwsmeriaid.

Y datblygiad diweddaraf yw cyflwyno cynhyrchion newydd i'r peiriannau gwerthu a mannau gwerthu eraill, gan gynnwys cawl maethlon wedi'i gynhyrchu yng Nghymru.

Gan weithio gyda'r cwmni gwasanaethau bwyd Cymreig Castell Howell, mae'r Ymddiriedolaeth wedi cyflwyno potiau cawl a phrydau parod "grab-and-go" gan The Real Soup Co yn Glynebwy.

Mae'r cynhyrchion hyn, sydd wedi ennill gwobrau, wedi'u cynllunio'n benodol ar gyfer peiriannau gwerthu, gan ddarparu prydau cytbwys fel cawliau, cyri a risotto mewn cynwysyddion unigol cryno sy'n addas ar gyfer mynediad 24 awr y dydd.

Y nod yw cynnig dewisiadau iachach i staff yn lle'r byrbrydau traddodiadol a geir yn aml mewn peiriannau gwerthu, gan sicrhau bod bwyd maethlon ar gael ar unrhyw adeg o'r dydd.

Cyflenwr ffrwythau a llysiau Felindre yw'r cwmni Cymreig WR Bishops, sydd wedi'i leoli ym Mhont-y-clun. Dywedodd David Wylie, Rheolwr Prosiect yn Menter Môn, fod y bartneriaeth yn cynnig cyfle i ailystyried bwyd mewn amgylcheddau gofal iechyd.

"By working with Velindre we're helping create food options that are both convenient and nourishing," he said. "At the same time, we're supporting Welsh producers and helping reduce food miles, which benefits the environment as well as the local economy."

Sue Sheppard-Murphy, Deputy Operations Manager and Trust Catering Lead, said the Food Mission reflects the organisation's wider commitment to sustainability and wellbeing.

Cafodd y ddogfen hon ei lawrlwytho o BUSNES.CYMRU, efallai nad dyma'r fersiwn mwyaf diweddar
Ewch i **https://busnescymru.llyw.cymru/dogfennau/nghanolfan-ganser-felindre-pdf** i weld y fersiwn ddiweddaraf.
gwybdaeth am hawlfraint

“Drwy weithio gyda Felindre rydym yn helpu i greu opsiynau bwyd sy’n gyfleus ac yn faethlon,” meddai. “Ar yr un pryd, rydym yn cefnogi cynhyrchwyr Cymreig ac yn helpu i leihau milltiroedd bwyd, sy’n fuddiol i’r amgylchedd yn ogystal ag i’r economi leol.”

Dywedodd Sue Sheppard-Murphy, Dirprwy Reolwr Gweithrediadau ac Arweinydd Arlwyo’r Ymddiriedolaeth, fod y Genhadaeth Fwyd yn adlewyrchu ymrwymiad ehangach y sefydliad i gynaliadwyedd a llesiant.

“Nid yw ein Cenhadaeth Fwyd yn ymwneud â phrydau bwyd yn unig,” meddai. “Mae’n ymwneud â chefnogi adferiad, gwella llesiant staff, lleihau effaith amgylcheddol a chryfhau economi fwyd Cymru. Wrth inni baratoi i symud i’r Ganolfan Ganser newydd, mae’r gwaith hwn yn ein helpu i adeiladu diwylliant bwyd iachach i bawb sy’n dod drwy ein drysau.”

Mae cynlluniau’r dyfodol ar gyfer y safle newydd yn cynnwys cyfleoedd i’r gymuned gymryd rhan mewn gerddi cymunedol o lysiau a pherlysiau a fydd yn rhan o’r amgylchedd newydd. Bydd cleifion mewnol yn gallu archebu prydau bwyd o’u gwelyau drwy blatfform digidol. Bydd y bwydlenni’n rhoi pwyslais ar y dewisiadau mwyaf maethlon a’r rhai a gynhyrchir yng Nghymru. Bydd hyn yn lleihau gwastraff bwyd ac yn sicrhau bod cleifion yn gallu gweld pa opsiynau sy’n cefnogi’r economi leol.

Efallai na fydd y ddogfen hon yn hollol hygyrch.
Drllenwch ein **datganiad hygyrchedd** i gael rhagor o wybodaeth.

Cafodd y ddogfen hon ei lawrlwytho o BUSNES.CYMRU, efallai nad dyma'r fersiwn mwyaf diweddar
Ewch i **https://busnescymru.llyw.cymru/dogfennau/nghanolfan-ganser-felindre-pdf** i weld y fersiwn ddiweddaraf.
gwybdaeth am hawlfraint