

Pen-y-bont ar Ogwr yn Arwain y Ffordd wrth Leoleiddio Caffael Bwyd y Sector Cyhoeddus

Trosolwg

Dechreuodd Cyngor Bwrdeistref Sirol Pen-y-bont ar Ogwr ar daith arloesol i archwilio sut y gellid gwneud caffael bwyd ar gyfer ysgolion a chartrefi gofal yn fwy lleol, cynaliadwy, ac yn gymdeithasol effeithiol. Gyda chefnogaeth yr ymgynghorwyr North Star Transition, ac wedi'i ysbrydoli gan fodelau llwyddiannus o ran caffael bwyd y GIG, defnyddiodd y prosiect Ben-y-bont ar Ogwr fel astudiaeth achos ymarferol i ddatblygu dysgu traws-sector a dulliau caffael newydd a allai ddylanwadu ar newid ledled Cymru.

Lens Lleol gyda Goblygiadau Cenedlaethol

Deilliodd y fenter o uchelgais Llywodraeth Cymru i gryfhau'r **Economi Sylfaenol** - y sectorau bob dydd, fel bwyd, gofal ac addysg, sydd wedi'u gwreiddio mewn cymunedau lleol ac yn hanfodol i fywydau pobl. Penodwyd North Star Transition i adeiladu ar eu gwaith gyda chaffael bwyd GIG Cymru a chymhwyso'r gwersi hynny i leoliadau cyhoeddus eraill, gan gynnwys ysgolion a chartrefi gofal.

Daeth Pen-y-bont ar Ogwr yn ganolbwynt i'r ymchwil a'r gweithredu hwn, gan wasanaethu fel maes profi byw ar gyfer arloesedd mewn caffael bwyd.

"Roeddwn wrth fy modd yn bod yn rhan o hyn," meddai Jo Protheroe, o Gyngor Pen-y-bont ar Ogwr.

"Nid oedd hyn yn ymwneud â'n contractau bwyd yn unig a thynnu sylw at y gwaith rydyn ni'n ei wneud yma ym Mhen-y-bont ar Ogwr - roedd yn gyfle i asesu a gwerthuso i'n helpu i gyflawni ein huchelgeisiau o ddarparu mwy o fwyd a dyfir/a gynhyrchir yn lleol. Mae bwyd iach yn hanfodol i ddatblygu ein cenhedlaeth yn y dyfodol, ac mae diet sy'n llawn bwyd cyflym wedi'i brosesu'n helaeth wedi achosi'r lefelau uchaf o ordewdra mewn plant. Yn anffodus, y bwyd rhataf yw'r mwyaf afiach yn aml felly rhaid i ni fanteisio ar y clybiau brecwast a Phrydau Ysgol Am Ddim Cynhwysol i sicrhau bod o leiaf 2 bryd y dydd lle rydyn ni'n bwydo bwyd iach i blant.

Rydyn ni hefyd yn gwybod bod yr argyfwng Hinsawdd yn newid cynhyrchu bwyd byd-eang yn gyflym, ac felly mae'n rhesymegol i mi fod yn rhaid i ni fanteisio ar bob cyfle i gefnogi tyfu bwyd yn ddomestig ac yn agroecolegol i'n gwneud ni'n fwy gwydn. Yn ei hanfod, roedd y prosiect yn ymwneud ag ail-lunio sut rydyn ni'n meddwl am fwyd, sut rydyn ni'n ei werthfawrogi, a sut rydyn ni'n sicrhau bod caffael yn dod yn offeryn ar gyfer ffyniant lleol ac iechyd y cyhoedd."



Beth oedd y Prosiect yn ei Gynnwys

Cyflwynwyd y gwaith drwy weminar, a sgysiau manwl gyda thimau arlwyio ysgolion, rheolwyr cartrefi gofal a chyflenwyr. Y nod oedd deall y rhwystrau, y cyfleoedd a'r dyheadau o fewn y system a datblygu model ar gyfer mwy o ffynonellau bwyd lleol, carbon is ac iachach.

Roedd llinynnau allweddol y prosiect yn cynnwys:

- Ymgysylltu staff arlwyio a rheolwyr cartrefi gofal i ddeall eu heriau a'u cymhellion
- Mapio cadwyni cyflenwi presennol i nodi o ble roedd bwyd yn dod a ble roedd newid yn bosibl
- Dylunio meini prawf caffael a oedd yn rhoi gwerth ar ffynonellau lleol, iechyd a chynaliadwyedd
- Sgorio tendrau gan ddefnyddio meini prawf cadarn sy'n canolbwyntio ar werth cymdeithasol a datgarboneiddio

Rôl Caffael

Wrth wraidd y prosiect roedd cred angerddol bod caffael yn offeryn pwerus ar gyfer newid. Yn hytrach na'i weld fel rhwystr biwrocraataidd, defnyddiodd Cyngor Pen-y-bont ar Ogwr ei gytundebau fel dulliau i:

- Annog cyflenwyr i gynyddu canran y bwyd a gynhyrchir yn lleol
- Ymgorffori meini prawf gwerth cymdeithasol a datgarboneiddio mewn systemau sgorio
- Cynorthwyo newid mewn meddylfryd o brynu sy'n cael ei yrru gan gostau i ffynonellau sy'n cael eu harwain gan werthoedd

Roedd hyn eisoes yn dod yn arfer cyffredin yng nghytundebau cyfanwerthu Pen-y-bont ar Ogwr, a helpodd y prosiect i ffurfioli ac ehangu'r dull hwnnw - gan ei wneud yn fwy mesuradwy, strategol ac atgynhyrchadwy.

Yr Hyn Wnaeth iddo Weithio

Cyfrannodd ambell i gynhwysyn allweddol ar lwyddiant y prosiect:

- **Cydweithio traws-sector:** Roedd ysgolion, cartrefi gofal, a chyflenwyr i gyd yn rhan o lunio'r canlyniadau.
- **Arweinyddiaeth frwdfrydig:** Hyrwyddwyr Caffael ac Arlwyio i Ysgolion o fewn y cyngor a oedd yn wirioneddol boeni am fwyd, iechyd plant, ac adeiladu cyfoeth cymunedol.
- **Mewnwelediad gweithredadwy:** Daeth North Star Transition â phrofiad dwfn ac offer ymarferol o ddiwygio bwyd y GIG y gellid eu cymhwyso'n uniongyrchol i awdurdodau lleol.
- **Aliniad polisi:** Adeiladodd y prosiect ar nodau presennol Llywodraeth Cymru ynghylch gwerth cymdeithasol, hinsawdd, ac iechyd.



Effaith a Dysgu

- Mae bwyd a gynhyrchir yn lleol yn cael ei flaenoriaethu mewn tendrau a fframweithiau
- Mae timau caffael yn fwy hyderus wrth ddefnyddio gwerth cymdeithasol a chynaliadwyedd fel meini prawf sgorio
- Mae staff arlwyo a gofal yn teimlo eu bod yn cael eu clywed a'u cynnwys, gan helpu i ysgogi newid diwylliannol
- Mae'r prosiect wedi gosod y sylfaen ar gyfer modelau y gellir eu hatgynhyrchu ar draws awdurdodau lleol eraill yng Nghymru

"Rydym bob amser wedi cael yr uchelgais i ddod â mwy o gyfoeth yn ôl i'n cymunedau," myfyria Jo. "Nawr, rydym yn ei wneud mewn ffordd sy'n strwythuredig, yn fesuradwy, ac yn cyd-fynd â'r hyn sydd ei angen mewn gwirionedd ar ein dinasyddion."

Casgliad

Mae'r gwaith ym Mhen-y-bont ar Ogwr yn dangos sut y gellir ail-lunio bwyd - nid yn unig fel nwydd, ond fel lifer ar gyfer llesiant, cynaliadwyedd amgylcheddol, a gwydnwch economaidd lleol. Drwy ymgorffori'r gwerthoedd hyn mewn caffael, a gweithio ar y cyd ar draws y sector cyhoeddus, mae'r prosiect hwn yn helpu Cymru i arwain y ffordd wrth adeiladu system fwyd well o'r gwaelod i fyny.

