

Astudiaeth Achos

Adferiad Maethlon

Bwyd Cynaliadwy, Lleol ar gyfer Canolfan Ganser Felindre

Trosolwg

Mae Canolfan Gofal Cancer Felindre, un o gyfleusterau trin cancer mwyaf uchel ei barch Cymru, wedi mynd ati i ail-ddychmygu ei pherthynas â bwyd yn llwyr. Drwy ei Chenhadaeth Fwyd uchelgeisiol, mae'r Ganolfan yn anelu at ddarparu prydau bwyd maethlon o ansawdd uchel o ffynonellau lleol sy'n cefnogi nid yn unig cleifion, ond hefyd staff, ymwelwyr ac economi fwyd ehangach Cymru.

Nid yw gwariant GIG Cymru ar fwyd yn ddigon mawr i sbarduno newid yn y ffordd y mae'r system fwyd yn gweithio, ond gall chwarae rhan flaenllaw wrth sbarduno cyrchu bwyd yn y sector cyhoeddus a systemau bwyd ehangach – mewn cyfeiriad sy'n gyfrifol yn amgylcheddol ac yn gymdeithasol, gan sbarduno canlyniadau iechyd a lles gwell.

Dim ond Cymru sydd â Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol, sydd yn herio'r sector cyhoeddus i ystyried dulliau cyfannol o ymdrin â'r materion hyn, ac yn darparu sail ddeddfwriaethol ar gyfer gwneud cynnydd.

Mae gan Felindre genhadaeth fwyd sy'n targedu cynyddu'r cyflenwad o fwyd lleol, iach, o ansawdd da, ac sy'n gynaliadwy yn amgylcheddol er mwyn gwella lles cleifion,

staff a'u teuluoedd. Ymhellach, mae hyn yn cyfrannu at Strategaethau Gofal Iechyd Seiliedig ar Werth, Arloesi, Datgarboneiddio, Gweithlu a Chynaliadwyedd Felindre yn ogystal â nodau Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol, ac yn cyfrannu at yr uchelgais i gyrraedd Sero Net erbyn 2030.

Cenhadaeth Fwyd Felindre: Galluogi system fwyd sy'n barod ar gyfer Cenedlaethau'r Dyfodol yng:

Erbyn 2035 bydd o leiaf 70% o fwyd a gaffaelir gan Ymddiriedolaeth GIG Prifysgol Felindre o Gymru, yn gyfeillgar i'r amgylchedd neu'n gyfrifol yn fyd-eang. Mae gan ein pobl fynediad at fwyd fforddiadwy ac iach.

03000 6 03000

busnescymru.llyw.cymru
businesswales.gov.wales



Llywodraeth Cymru
Welsh Government

Mae prosiect Busnes Cymru, Bwyd a Diod yn y Sector Cyhoeddus, a ariennir yn llawn gan dîm Economi Sylfaenol Llywodraeth Cymru, wedi comisiynu Busnes Cymru i bartneru â Felindre a'r Dietegydd, Beca Lyne-Pirkis i ddechrau'r camau cyntaf tuag at gyflawni nodau Cenhadaeth Fwyd Felindre. Ers hynny, cynhaliwyd asesiad cychwynnol o fwydlen Felindre, ac ychwanegwyd atodiadau buddugoliaethau cyflym at y fwydlen, gan gynnwys bwydlen 'Wythnos Gymreig' i staff ac ymwelwyr yn Felindre.

Cefndir:

Ail-lunio Bwyd mewn Gofal Canser

Mae cyfleuster presennol Felindre yn cael ei ddisodli gan ganolfan newydd, wedi'i hadeiladu'n bwrpasol. Fel rhan o'i strategaeth i'r dyfodol, cyflwynodd y sefydliad Genhadaeth Fwyd—ymrwymiad trawsadrannol i wneud bwyd yn fwy cynaliadwy, maethlon, ac o ffynonellau lleol. Mae'r genhadaeth hon yn cydnabod rôl bwerus bwyd o ran:

- Cefnogi adferiad a lles cleifion
- Cynnal staff gweithgar y GIG drwy sifftiau hir
- Darparu cysur a chymuned i ymwelwyr
- Cefnogi cynhyrchwyr bwyd Cymru
- Lleihau gwastraff bwyd a datgarboneiddio cadwyni cyflenwi

"Ni ddylai bwyd fyth fod yn ystyriaeth olaf mewn gofal iechyd," meddai Beca Lyne-Pirkis. "Mae'n hanfodol i adferiad cleifion, i forâl, ac i'r gymuned. Mae'r prosiect hwn yn gadael inni feddwl yn wahanol am fwyd fel maeth, fel cysur, ac fel offeryn ar gyfer newid."

Amcanion y Prosiect

Canolbwyntiodd cam cychwynnol y prosiect ar:

- Adolygu bwydlenni a gwasanaethau cyfredol o fewn cyfleuster presennol Felindre
- Ymgynghori â chleifion, staff, dietegwyr, therapyddion lleferydd ac iaith, a gweithwyr proffesiynol caffael
- Mapio cyfleoedd i integreiddio mwy o gynhyrchwyr bwyd Cymru i'r gadwyn gyflenwi
- Cynllunio ar gyfer seilwaith arlwygo a chegin y dyfodol ar safle newydd Felindre
- Nodi enillion cyflym y gellid eu rhoi ar waith ar unwaith yn y cyfleuster presennol
- Amlinellu nodau tymor hwy, gan gynnwys datblygu ryseitiau, hyfforddi staff, diwygio caffael, a chynaliadwyedd

Uchafbwyntiau Strategol

Dull System Gyfan ar gyfer Bwyd

Yn hytrach na thrin arlwygo fel gwasanaeth annibynnol, mae Felindre yn ymgorffori bwyd yn ei chynllunio strategol ehangach, o lwybrau gofal i allgymorth cymunedol. Mae'r genhadaeth fwyd wedi'i chysylltu'n ddwfn â chynaliadwyedd, lles y gweithlu, a phrofiad cleifion.

Bwydlenni o Ffynonellau Tymhorol sy'n cael eu Hysgogi gan Faeth

Gan weithio gyda chlinigwyr a dietegwyr, adolygodd Beca y cynigion presennol a dechrau cynllunio bwydlenni newydd a fyddai'n blaenoriaethu:

- Cynhwysion a dyfir ac a gynhyrchir yng Nghymru
- Ffrwythau, llysiau, pysgod a chigoedd tymhorol
- Bwydlenni arbenigol ar gyfer cleifion ag anghenion penodol (e.e. prydau sy'n addas ar gyfer dysffagia)
- Bwydlen 24 awr ar gyfer cleifion ag archwaeth afreolaidd oherwydd triniaeth

"Nid seren Michelin yw'r nod," eglurodd Beca, "Mae'n ymwneud â chreu bwyd sy'n flasus, yn gysurus, ac yn fuddiol i bobl sy'n mynd trwy rai o'r cyfnodau anoddaf yn eu bywydau."

Buddugoliaethau Cynnar gyda Gweledigaeth Hirdymor

Drwy'r cyfnod ymgynghori, llwyddodd Felindre i weithredu gwelliannau bach ond ystyrlon "enillion cyflym" sy'n gwella'r cynnig bwyd presennol wrth baratoi'r ffordd ar gyfer y trawsnewidiad mwy pan fydd y safle newydd yn agor.

Paratoi ar gyfer Diwygio Gwaith Caffael

Un o agweddau mwyaf heriol a hanfodol y prosiect yw caffael y GIG. Gweithiodd Beca gyda thimau caffael Felindre i ddechrau archwilio:

- Sut i gynnwys cynhyrchwyr lleol mewn cadwyni cyflenwi
- Sut i fodloni safonau'r GIG a rheoliadau diogelwch bwyd
- Yr hyfforddiant a'r ymsefydlu sydd eu hangen ar gyfer staff cegin ac arlwy
- Partneriaethau â sefydliadau fel Busnes Cymru a Menter Môn i gefnogi parodrwydd cynhyrchwyr Cymru

Canlyniadau a'r Camau Nesaf

Gyda'r cyfnod ymgynghori wedi'i gwblhau, mae Felindre a Busnes Cymru bellach yn symud i'r cam nesaf, gan alinio caffael, datblygu ryseitiai, a chwblhau'r model cegin a dan arweiniad cogydd ar gyfer y safle newydd.

Mae nodau'r dyfodol yn cynnwys:

- Integreiddio cynhyrchwyr bwyd Cymru yn llawn ar draws categorïau craidd
- Model cegin newydd dan arweiniad cogydd ar gyfer coginio prydau ffres ar y safle
- Hyfforddiant staff ynghylch cynaliadwyedd bwyd, natur dymhorol a maeth
- Caffi ymwelwyr a lle cymunedol croesawgar o ansawdd uchel
- Creu digwyddiadau â thema a gwasanaethau cynhyrchu refeniw sy'n cefnogi cangen lusen Felindre

Model ar gyfer Lleoliadau Gofal Iechyd Eraill

Mae Cenhadaeth Fwyd Felindre yn fwy na dim ond uwchraddio arlwy, mae'n gynllun ar gyfer sut y gallai'r GIG yng Nghymru drawsnewid bwyd fel rhan o ofal cyfannol i gleifion. Mae'n dwyn ynghyd flaenoriaethau Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol: iechyd, cynaliadwyedd, gwydnwch economaidd lleol, a lles cymunedol.

"Nid dim ond bwydo cleifion ydan ni," meddai Beca. "Rydym yn adeiladu diwylliant o fwyd sy'n Gymreig, sy'n ofalgar, ac sydd wedi'i adeiladu i bara."