Busnes Cymru | Business Wales

Astudiaeth Achos

Village Dairy / Llaeth y Llan

MAE busnes llaeth teuluol sy'n cyflenwi ysgolion ledled Cymru yn lleihau cynnwys siwgr ei iogyrtau er mwyn helpu i greu cenhedlaeth iachach o blant – wrth baratoi ar gyfer ehangu mawr a fydd yn dyblu ei allu cynhyrchu.

Mae Village Dairy / Llaeth y Llan, o Lannefydd, Conwy, yn cyflenwi ysgolion cynradd mewn 20 o ardaloedd awdurdodau lleol ac yn cynhyrchu miliynau o botiau iogwrt bob blwyddyn ar gyfer y sector addysg.

Yn sgil rheoliadau newydd Llywodraeth Cymru ar Fwyta'n Iach mewn Ysgolion, sy'n dod i rym yr hydref hwn, mae'r cwmni yn addasu ei ryseitiau er mwyn lleihau cynnwys siwgr ymhellach heb gyfaddawdu ar y blas sydd wedi gwneud ei gynnyrch yn boblogaidd mewn ysgolion ledled y wlad.

Dywedodd Sean Brown, Rheolwr Cyfrifon Cenedlaethol:

> *"Rydym yn cynhyrchu miliynau o botiau iogwrt bob blwyddyn ar gyfer ysgolion yn unig, felly mae'n hanfodol ein bod yn cynnal yr ansawdd a'r blas sydd wedi ennill cymaint o ganmoliaeth.*

> *"Ar yr un pryd, rydym yn cydnabod pa mor bwysig yw bwyd ysgol, yn enwedig gan y gall hwn fod y pryd mwyaf maethlon o'r dydd i rai plant."*

Mae'r cwmni yn defnyddio cynhwysion naturiol yn unig, gan gynnwys piwrîau ffrwythau, ac nid yw'n defnyddio melysyddion artiffisial, lliwiau na chadwolion. Mae hefyd yn treialu cyfuniadau newydd o flasau er mwyn gwella blas yn naturiol.

Ymhlith y cyfuniadau sydd i'w profi gyda defnyddwyr yn ddiweddarach eleni mae mefus a banana, a mango ac eirin gwlanog.

Dywedodd Cadi Mars Jones, Rheolwr Marchnata'r Brand:

> *"Mae gennym eisoes ystod wych o gynhyrchion, ond ein nod yw lleihau siwgr ymhellach wrth gadw'r blasau sydd wedi gwneud ein iogyrtau mor boblogaidd gyda phlant ysgol a chwsmeriaid ledled y DU.*

> *"Mae'n her, gan fod ein cynnyrch eisoes wedi'u profi a'u mireinio dros flynyddoedd lawer, ond rydym yn gweithio'n galed i wneud ein blasau gwych hyd yn oed yn well."*

Mae'r iogyrtau yn isel mewn braster a chaloriau, yn cynnwys bacteria byw buddiol ac yn darparu fitaminau a mwynau sy'n cefnogi iechyd y perfedd a'r system imiwnedd, gan eu gwneud yn ychwanegiad gwerthfawr at brydau ysgol cytbwys.

Mae'r prosiect ail-ddatblygu yn flaenoriaeth allweddol i'r cwmni, sydd wedi recriwtio aelodau newydd o staff i ganolbwyntio ar y gwaith.

Daw hyn ochr yn ochr â chynlluniau twf uchelgeisiol, gan gynnwys estyniad arfaethedig i'r ffatri a fydd yn dyblu'r gallu cynhyrchu ac yn cefnogi datblygiad cynhyrchion newydd, gan gynnwys diodydd a phecynnau poced.

Dywedodd David Wylie, Rheolwr Prosiect yn Menter Môn, sy'n cyflawni'r cynllun ar ran Busnes Cymru:

> *"Mae Village Dairy yn enghraifft wych o fusnes Cymreig blaengar sy'n cael ei redeg gan deulu ac sydd â'i wreiddiau'n ddwfn yn y gymuned.*
>
> *"Mae eu gwaith yn dangos sut mae cynhyrchwyr ledled Cymru yn ymateb i heriau dietau modern, gan helpu i ddarparu dewisiadau iachach i blant tra'n cefnogi cadwyni cyflenwi lleol."*

Mae'r newidiadau yn cyd-fynd ag ymdrechion ehangach Llywodraeth Cymru i wella ansawdd maethol bwyd ysgol a chynyddu'r defnydd o gynnyrch lleol, gan sicrhau bod opsiynau iachach a mwy cynaliadwy ar gael i ddisgyblion ledled y wlad.

Ar ôl dathlu 40 mlynedd mewn busnes y llynedd, mae Village Dairy / Llaeth y Llan yn parhau i adeiladu ar ei lwyddiant fel menter arallgyfeirio fferm deuluol, gan esblygu i ddiwallu anghenion cenedlaethau'r dyfodol wrth ehangu ei chyrhaeddiad ledled Cymru a thu hwnt.

Am ragor o wybodaeth, ewch i wefan Village Dairy / Llaeth y Llan. Gallwch hefyd eu dilyn ar Facebook ac Instagram.