

Prifysgol Metropolitan Caerdydd

Gwasanaethau Masnachol

Polisi Bwyd Cynaliadwy

Cymeradwywyd gan: Pwyllgor Cynaliadwyedd (1.2.2022)

Fersiwn 1.4 Adolygiad nesaf: Ionawr 2024



Cyflwyniad

Mae Gwasanaeth Arlwyo a Lletygarwch y Brifysgol yn cydnabod ei gyfrifoldeb i gyflawni ei weithgareddau caffael mewn modd sy'n gyfrifol yn amgylcheddol ac yn gymdeithasol, wrth hefyd yn annog cynhyrchu a bwyta bwyd yn iach ac yn gynaliadwy.

Byddwn yn annog cyflenwyr i leihau i'r eithaf yr effeithiau amgylcheddol a chymdeithasol negyddol sy'n gysylltiedig â'u cadwyn gynhyrchu a chyflenwi, a sicrhau, trwy anogaeth weithredol, na wahaniaethir yn erbyn y cyflenwyr lleol a llai yn y broses gaffael a chyfleoedd tendro.

Mae'r ddogfen bolisi hon yn rhan o bolisi a strategaeth gyffredinol y Brifysgol ar gyfer yr Amgylchedd a Chynaliadwyedd, a bydd yn cyfrannu at yr amcanion SMART ynddo. Mae'n darparu fframwaith lle bydd y Brifysgol yn ceisio darparu bwyd a nwyddau iach, lleol a chynaliadwy i'w chwsmertiaid fwyfwy.

Bydd y polisi hwn yn berthnasol i'r holl fwyd a diodydd a reolir ac a gynhyrchir gan Wasanaeth Arlwyo a Lletygarwch y Brifysgol.

Amcanion

Amcanion y polisi hwn yw:

Masnach Deg

- Cefnogi'r Brifysgol i gynnal ei statws Masnach Deg, trwy ymrwymo'n llawn i ail-achredu trwy feini prawf newydd Masnach Deg ar gyfer Brifysgolion a nodwyd gan y sylfaen Masnach Deg.
- Cefnogi pythefnos Masnach Deg yn weithredol ac unrhyw ymgyrchoedd ledled y wlad i helpu i godi ymwybyddiaeth
- Nodi cyfleoedd i gynyddu ein hystod cynnyrch Masnach Deg a gwybodaeth Pwynt Gwerthu.

Gwastraff ac Ailgylchu

- Nod y gwasanaeth yw cefnogi targedau penodol y Brifysgol ar gyfer lleihau gwastraff bwyd a anfonir i safleoedd tirlenwi gyda WRAP
- Bydd y gwasanaeth yn parhau i ddefnyddio sianeli gwastraff ac ailgylchu'r Brifysgol i leihau faint o wastraff sy'n cael ei anfon i safleoedd tirlenwi.
- Hyrwyddo gwahanu a chasglu gwastraff bwyd ar draws yr holl allfeydd arlwyo a cheginau eraill ledled y Brifysgol.
- Parhewch i ailgylchu'r holl olew gwastraff trwy gcontractwr cofrestredig i'w droi'n fiodisel.

- Lleihau faint o ddeunydd pacio a ddefnyddir mewn gwasanaethau manwerthu a lletygarwch.

Nwyddau Un Tro

- Byddwn yn ceisio lleihau'r defnydd o gwpanau un tro a ddefnyddir yn y gwasanaeth.
- Adolygu'r eitemau tafladwy a ddefnyddir wrth ddarparu lletygarwch a'r gweithrediad manwerthu i leihau nifer yr eitemau a ddefnyddir.
- Ceisiwch leihau'r defnydd o becynnau bwyd nad yw'n fiogdiraddadwy a ddefnyddir mewn gwasanaethau manwerthu a lletygarwch.
- Hyrwyddo'r defnydd o fwg ac eco aildefnyddiadwy Met Caerdydd ar gyfer blychau bwyd ac unrhyw gynnyrch y gellir ei aildefnyddio i leihau faint o ddeunydd pacio sy'n cael ei anfon i safleoedd tirlenwi.
- Hyrwyddo'r defnydd o boteli Chilly a darparu dŵr am ddim ar y campws i leihau faint o blastig a ddefnyddir ar y campws.

Caffael

Mae mwyafrif ein cyflenwyr yn cael eu henwebu a'u rheoleiddio trwy ein haelodaeth o TUCO (Sefydliad Arlwyo'r Brifysgol), a HEPCW (Consortium Prynu Addysg Uwch Cymru).

Bydd Arlwyo a Lletygarwch yn cadw at y nodau a'r amcanion a nodir yn eu priod bolisi cynaliadwyedd a'u cytundebau fframwaith.

Byddwn yn cefnogi gwaith Rhwydwaith Dinasoedd Bwyd Cynaliadwy (Caerdydd), ac yn ceisio cynyddu nifer y cytundebau cyflenwi gyda chwmnïau lleol a rhoi pwyslais arbennig ar gynhwysion ffres o ffynonellau lleol.

Opsiynau Llysieuol a Figan

Byddwn yn: -

- Cynnig dewis dyddiol o gynhyrchion figan a llysieuol poeth ac oer ym mhob lleoliad arlwyo ar y campws
- Gwneud opsiynau figan a llysieuol yn rhan annatod o sylfaen yr ystod fwydlen ddyddiol.
- Cefnogi a hyrwyddo hyrwyddiadau figan trwy gydol y flwyddyn.
- Bydd llaeth amgen ar gael ym mhob uned
- Bydd llaeth amgen ar gael ym mhob o'n cyfleusterau arlwyo

Wyau Buarth

Byddwn yn

- defnyddio wyau a brynir o system gynhyrchu buarth ac sy'n dod o gyflenwr lleol.
- Hyrwyddo'r defnydd o wyau buarth

Cynnyrch Laeth

Byddwn yn: -

- Prynu llaeth gan gynhyrchwyr / cyflenwyr Cymreig lleol sy'n cael eu potelu a'u ffermio yng Nghymru yn unig.
- Cynnig dewisiadau llaeth amgen iachach ym mhob un o'r lleoliadau arlwyo ar y campws
- Cynnig amnewidion llaeth trwy'r holl leoliadau arlwyo ar y campws.

Cig a Dofednod

Byddwn yn: -

- Sicrhau fod yr holl gig a brynir yn dod o gigyddion lleol, gydag achrediad priodol, ac olrhain yr holl gig a geir gan gyflenwyr yn llawn.
- Defnyddio dofednod sydd â'r Gymeradwyaeth Tractor Coch neu gyfwerth fel safon ofynnol.
- Pan fydd yn briodol ac yn ofynnol, defnyddir cig Halal ardystiedig.

Pysgod

Byddwn yn;-

- Osgoi defnyddio pysgod fel y rhestrir ar "restr pysgod i'w osgoi" y Gymdeithas Cadwraeth Forol
- Dod yn un o lofnodwyr addewid Dinasoedd Pysgod Cynaliadwy, a cheisiwch wasanaethu pysgod ffres ardystiedig y Cyngor Stiwardiaeth Forol yn unig, a hyrwyddo pysgod ar restr 'pysgod i'w bwyta' yr GCF.

Ffrwythau a Llysiau

Byddwn yn;-

- Lle bynnag y bo modd, bydd ein bwydlenni'n defnyddio cynnyrch tymhorol a dyfir yn y DU a chynhyrchion a dyfir yn lleol pan fyddant yn eu tymor.
- Hyrwyddo cynnyrch tymhorol a lleol trwy galendr hyrwyddo blynyddol. (ee Wythnos Fwyd Croeso i Gymru)
- Sicrhau bod ffrwythau ffres ar gael ym mhob uned arlwyo bob dydd
- Cynnal hyrwyddiad ffrwythau am ddim trwy gydol y flwyddyn gan annog staff a myfyrwyr i fwyta'n fwy iach.

Dŵr a Diodydd

Byddwn yn;-

- Lleihau'r defnydd o ddŵr potel ar gyfer lletygarwch trwy ymgorffori system botelu dŵr.
- Hyrwyddo peiriannay dŵr Hydr, am ddim ar y safle i staff a myfyrwyr

Nwyddau Tafladwy

Byddwn yn:

- Ceisio lleihau'r defnydd o eitemau gwaredu a ddefnyddir yn y gwasanaeth
- Ceisio lleihau'r defnydd o becynnau bwyd anfiogdiraddadwy a ddefnyddir mewn gwasanaethau manwerthu a lletygarwch.
- Hyrwyddo'r defnydd o boteli oer ar y campws i leihau nifer y poteli plastig a brynir ar y campws.
- Hyrwyddo'r defnydd o'n hystod bocsys bwyd Eco i leihau faint o becynnau bwyd sy'n cael eu hanfon i safleoedd tirlenwi.

Iechyd a Lles

Byddwn yn;-

- Parhau i ddatblygu ein ystod o gynhyrchion bwyta'n iach 'Eatwell', a sicrhau bod pob bwydlen ddyddiol yn cynnwys opsiwn o'r hystod hon.
- Mabwysiadu dulliau coginio sy'n lleihau'r defnydd o halen, braster, olew ac ychwanegion a chadwolion artiffisial yn ein bwydlenni.
- Ar y cyd â'r grŵp Iechyd a Lles, bydd y gwasanaeth yn mynd ati i ddatblygu a hyrwyddo bwyta'n iach ar bob campws trwy ei safon bwyd Eatwell.
- Darparu gwybodaeth ar y fwydlen sy'n cynnwys gwybodaeth faethol a dietegol fel bod cwsmeriaid yn gallu nodi'r dewis iachach.
- Cefnogi diwylliant o fwyta'n iach gyda dewisiadau prydau bwyd sy'n adlewyrchu amrywiaeth ddiwylliannol.
- Sicrhau y bydd opsiynau iachach ar gael ac yn cael eu hyrwyddo ym mhob bwydlen lletygarwch corfforaethol.
- Cynnig prif gwrs poeth figan dyddiol yn y ddau brif gwrth bwyd ar y campws.
- Cefnogi ymgyrch Peas Please i annog bwyta mwy o lysiau yn ein diet.
- Cefnogi ymgyrch Veg Power yn weithredol i godi ymwybyddiaeth o lysiau a diet iachach.
- Tynnu unrhyw gynhyrchion sy'n cynnwys olew Palmwydd

Ymrwymiad a Chyfathrebu

Byddwn yn;-

- Gweithredu'r Polisi Bwyd Cynaliadwy ar draws holl allfeydd arlwyo'r Brifysgol a chefnogi'r ddarpariaeth trwy hyfforddiant a datblygiad staff perthnasol.
- Sicrhau fod y Polisi hwn yn cael ei adlewyrchu'n llawn ym mhob tendr a contract arlwyo.
- Ceisio mynd ati i ymgysylltu â'r holl randdeiliaid a chwsmeriaid yn natblygiad parhaus y maes gwaith hwn.
- Hysbysu a hyrwyddo pob arfer da cynaliadwy i staff a myfyrwyr ar y campws.

Monitro a Gwerthuso

Bydd y polisi'n cael ei fonitro a'i werthuso'n flynyddol a chynhyrchir adroddiadau sy'n cynnwys y canlynol

- Dadansoddiad Gwerthiant Cymysg o opsiynau iach fel canran y gwerthiannau.
- Adborth cwsmeriaid o gymorthfeydd misol a digwyddiadau hyrwyddo.

Adolygiad

Bydd y Polisi yn cael ei adolygu'n flynyddol gan y Tîm Rheoli Arlwyo a Lletygarwch drwy'r Pwyllgor Amgylchedd, Ystadau a Chynaliadwyedd a VCEG.