GARDDWRIAETH CYMRU

BULLETIN

HORTICULTURE WALES

DEVELOPING SUPPLY CHAINS • DATBLYGU CADWYNAU CYFLENWI

March 2012

Horticulture Wales gets new products into store

Conrad Davies, Wales' True Taste Champion 2011-2012 is on the verge of signing a series of agreements to stock new products to appear in stores from 1 March 2012.

Conrad who runs Eurospar and Spar shops in Pwllheli, Blaenau Ffestiniog and Dolgellau, already stocks more than 70 different products from Welsh suppliers. But after identifying a shortage of fruit and vegetables, Conrad approached the Horticulture Wales project for help to source products which include watercress, salad, jam and cordials.

To find out more about why local sourcing is important to Conrad's business watch the short film available on the horticulture wales website.

This is one of a series of films commissioned by the project looking at ways of getting local produce to local people. Other examples include:

- Restaurants and cafes,
- Working together to supply a market,
- Lessons from other sectors.

www.horticulturewales.co.uk

Dates for your diary

5th & 6th March
Bulb study tour
Somerset and Cornwall

7th March
Juicing and cordial workshop
Food Centre Wales, Horeb

9th March
Juicing and cordial workshop
Food Technology Centre, Llangefni

To book a space at these events please email horticulturewales@glyndwr.ac.uk

Check www.horticulturewales.co.uk for more events

Getting to grips with Quality Assurance

Red Tractor Assurance for Farms – Fresh Produce Scheme

After identifying a demand for Welsh grown produce from wholesale businesses Peter Broughton Ltd and Castell Howell Foods Ltd Horticulture Wales has continued to offer assistance to potential new suppliers. Suppliers to both businesses are required to achieve certification to the Red Tractor Farm Assurance Fresh Produce Standards. Horticulture Wales arranged a workshop session for interested businesses with David Lloyd from the Food Industry Centre at Cardiff. Topics covered included requirements for seed, nursery stock and rootstock, environmental protection and contamination control. Feedback from the workshop was excellent with a number of growers keen to obtain the standard ready for this seasons produce. It highlighted that many of the scheme requirements are already being achieved and /or recorded. Horticulture Wales also facilitated a very popular event at Blue sauces blueberry farm. As well as finding out more about the business including a tour of the farm and production unit attendees were able to find out more about the Safe and Local Supplier Approval (SALSA) scheme which the Blue business has recently achieved. The SALSA scheme has been developed specifically for buyers and smaller food producers who need to demonstrate that they operate to standards that are recognised and accepted across the industry and exceed the minimum standards expected by enforcement authorities. As well as providing access to new markets accreditation with quality assurance schemes can be a very useful business management tool. Information sheets on Fresh Produce Standards, SALSA and other quality assurance schemes are available on the Horticulture Wales website.

PRIFYSGOL glyndŵr UNIVERSITY

ADAS

Canolfan Organig Cymru
Organic Centre Wales

Cronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig: Ewrop yn Buddsoddi mewn Ardaloedd Gwledig
The European Agricultural Fund for Rural Development: Europe Investing in Rural Areas

01978 293967
horticulturewales@glyndwr.ac.uk
www.horticulturewales.co.uk

Llywodraeth Cymru
Welsh Government

GARDDWRIAETH CYMRU

HORTICULTURE WALES

DEVELOPING SUPPLY CHAINS • DATBLYGU CADWYNAU CYFLENWI

BWLETIN

Mawrth 2012

Garddwriaeth Cymru yn cael cynnyrch newydd i siop

Mae Conrad Davies, Pwncampwr Gwir Flas Cymru 2011-2012 ar fin arwyddo cyfres o drefniadau i stocio cynnyrch newydd a fydd yn ymddangos yn y siopau o'r 1af o Fawrth 2012. Mae Conrad, sy'n rhedeg siopau Spar ac Eurospar ym Mhwllheli, Blaenau Ffestiniog a Dolgellau, eisoes yn stocio dros 70 o gynnyrch gwahanol gan gyflenwyr Cymreig. Ond ar ôl nodi prinder ffrwythau a llysiau, gofynnodd Conrad i Garddwriaeth Cymru am gymorth i ffynonellu'r cynnyrch newydd sy'n cynnwys berw dŵr, salad, jam a chordialau.

I ddarganfod pam fod ffynonellu lleol yn bwysig i fusnes Conrad, gwyliwch y ffilm fer sydd ar gael ar wefan Garddwriaeth Cymru.

Mae hon yn un o gyfres o ffilmiau a gomisiynwyd gan y prosiect sy'n edrych ar ffyrdd o gael cynnyrch lleol i bobl leol. Mae'r enghreifftiau eraill yn cynnwys:

- Bwytai a chaffis
- Cydweithio i gyflenwi marchnad
- Gwersi gan sectorau eraill.

www.horticulturewales.co.uk

Dyddiadau i'ch dyddiadur

5ed a 6ed o Mawrth
Taith astudio bylbiau
Gwlad yr Haf a Chernyw

7fed o Mawrth
Gweithdy gwneud sudd a chordial
Canolfan Fwyd Cymru, Horeb

9fed o Mawrth
Gweithdy gwneud sudd a chordial
Canolfan Technoleg Bwyd, Llangefni

I archebu lle yn y digwyddiadau hyn, ebostiwch horticulturewales@glyndwr.ac.uk
Gweler www.horticulturewales.co.uk am fwy o ddigwyddiadau

Mynd i'r afael â Sicrwydd Ansawdd

Ar ôl dynodi galw am gynnyrch wedi'i dyfu yng Nghymru gan fusnesau cyfanwerthu Peter Broughton Ltd a Castell Howell Ltd, mae Garddwriaeth Cymru wedi parhau i gynnig cymorth i gyflenwyr newydd arfaethedig. Gofynnir i gyflenwyr y ddau fusnes gyflawni ardystiad i Safonau Cynnyrch Ffres Fferm y Tractor Coch. Trefnwyd gweithdy gan Garddwriaeth Cymru i fusnesau â diddordeb, gyda David Lloyd o'r Ganolfan Diwydiant Bwyd yng Nghaerdydd. Roedd y pynciau a drafodwyd yn cynnwys gofynion ar gyfer hadau, stoc meithrinfa a gwreiddgyff, diogelu'r amgylchedd a rheoli haint. Roedd yr ymateb i'r gweithdy yn ardderchog, gyda nifer o dyfwyr yn awyddus i gyflawni'r safon yn barod ar gyfer cynnyrch y tymor yma. Amlygwyd fod nifer o ofynion y cynllun eisoes yn cael eu cyflawni a/neu eu cofnodi ar ffermydd.

Hwyluswyd digwyddiad poblogaidd iawn arall gan Garddwriaeth Cymru hefyd, ar fferm sawsiau llus Blue. Yn ogystal â darganfod mwy am y busnes, gan gynnwys taith o amgylch y fferm a'r uned gynhyrchu, roedd y rhai a fynychodd yn gallu dysgu mwy am y cynllun Cymeradwyaeth Cyflenwyr Lleol a Diogel (SALSA) a gyflawnwyd gan fusnes Blue yn ddiweddar. Datblygwyd cynllun SALSA yn benodol ar gyfer prynwyr a chynhyrchwyr bwydydd bychain sydd angen dangos eu bod yn gweithredu i safonau sy'n cael eu derbyn a'u cydnabod trwy'r diwydiant ac yn rhagori ar y safonau isaf a ddisgwylir gan awdurdodau gorfodi. Yn ogystal â darparu mynediad i farchnadoedd newydd, gall achrediad gyda chynlluniau sicrwydd ansawdd fod yn arf rheoli busnes ddefnyddiol iawn. Mae taflenni gwybodaeth am Safonau Cynnyrch Ffres, SALSA a chynlluniau sicrwydd ansawdd eraill ar gael ar wefan Garddwriaeth Cymru.

Cronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig: Ewrop yn Buddsoddi mewn Ardaloedd Gwledig
The European Agricultural Fund for Rural Development: Europe Investing in Rural Areas

01978 293967
horticulturewales@glyndwr.ac.uk
www.horticulturewales.co.uk

Llywodraeth Cymru
Welsh Government