

**Astudiaeth achos:**  
Grant Adnewyddu  
Menter

**Rhanbarth**  
Wrecsam

**Sector**  
Bwyd a diod

**Gwerth y prosiect**  
£8,102

## MAPLE GREEN FINE FOODS

*Mae buddsoddi mewn offer newydd wedi helpu gwneuthurwr pizza arloesol i hybu cynhyrchu a diogelu eu busnes at y dyfodol.*

Rhaid i gwmnïau bach llwyddiannus barhau i addasu. Mae angen iddyn nhw ymdopi ag amgylchiadau a manteisio ar bob cyfle i aros ar flaen y gad.

Pan ddaeth pandemig Covid-19 i ben, roedd Phil Kalkwarf ar wraig Helen o Maple Green Fine Foods yn rhedeg siop goffi a bistro ffyniannus yn Holt. Am bron i flwyddyn, roedd yn rhaid iddyn nhw ddibynnu ar y fasnach cludfwyd a darganfod mai pizza oedd eu cynnyrch mwyaf poblogaidd.

Roedden nhw'n gwneud cymaint fel bod Phil wedi datblygu dull o wneud pizza ymlaen llaw a'u storio mewn bagiau yn yr oergell. Pan ddaeth archeb, aeth ati i dorri'r bag a'i agor, ychwanegu caws a saws a rhoi'r pizza yn y popty i'w goginio. Sylwedolodd Phil ei fod wedi darganfod rhywbeth arbennig.

Yn fuan iawn, fel Wedoughit4u, roedden nhw'n cyflenwi pecynnau gwneud pizza yn syth i deuluoedd gartref a oedd yn dal yn sownd yn y cyfnod clo. "Pizza o ansawdd bwyty oedd wedi'i ymestyn â llaw ac a oedd yn codi'n berffaith," meddai Phil. "Fe gawson ni 5,000 o focs, a'u rhoi ar y cyfryngau cymdeithasol ac aeth busnes yn wallgof dros nos. Yr oeddem yn anfon pizzas i'r Alban, Ynys Manaw, Llundain, hyd yn oed i Ffrainc ar Eidal.

"Yna bu i'r pandemig ddechrau cilio a nid oedd pobl eisiau pizza gartref ddim rhagor – roeddent eisiau mynd allan. Roedd angen i ni addasu eto a meddwl am sut i werthu'r cynnyrch."

Yr ateb oedd symud oddi wrth y farchnad defnyddwyr tuag at y sector lletygarwch. Bwytai a thafarndai, gwestai a chasinos, ceginau myfyrwyr, ffreuturau swyddfa, parciau thema a llongau mordeithio – roedden nhw i gyd eisiau cynnig eu pizzas didrafferth eu hunain.

Yn hytrach nag anfon un pizza allan ar y tro roedd Phil yn cyflenwi bocsys o 30 crwst, pedwar cilo o gaws a thri chilogram o'u saws cartref. Yn sydyn, roedd y cwmni'n ymdrechu i ymdopi â'r galw cynyddol am 2,500 o pizzas yr wythnos a phrinder lle yn eu siop goffi.

Diolch i grant Adnewyddu Menter, buddsoddwyd mewn cymysgydd mawr newydd a oedd yn gallu cymysgu 10 cilo o does ar y tro, byrddau dur gwrthstaen ychwanegol, rholiwr pizza ychwanegol a chymysgydd ffon enfawr i gymysgu'r saws pizza. Fe wnaethon nhw hefyd greu lle pwrpasol ar gyfer pacio a gwneud sawsiau.

"Roedd y grant yn golygu y gallem gynyddu ein cynhyrchiant yn sylweddol," meddai Phil. "Mae wedi ein helpu i ddiogelu'r busnes at y dyfodol ac wedi gwneud i ni sylweddoli sut roedd angen i ni weithredu. Mae wedi bod mor llwyddiannus, rydyn ni nawr yn symud i safle mwy i ganolbwyntio ar y pizzas."

