PRIFYSGOL DE CYMRU

POLISI BWYD CYNALIADWY

Arwyddwyd: J S Edwards Dyddiad: 23/9/2020

Jason Edwards

Pennaeth Lletygarwch

**Cyflwyniad**

Mae perthynas gymhleth rhwng darparu bwyd a iechyd a’r amgylchedd, ac mae gan brifysgolion gyfle pwysig i greu manteision hirdymor i’w myfyrwyr a’u staff.

Mae Gwasanaethau Lletygarwch ym Mhrifysgol De Cymru yn gweld yr angen i annog a darparu ffordd tuag at newid positif yn ffordd o fyw myfyrwyr a staff fel ei gilydd. Bydd hyn yn arwain at effaith bositif ar iechyd a lles yn ogystal ag ar yr amgylchedd.

**Beth yw bwyd cynaliadwy?**

Nid oes un diffiniad unfryd o fwyd cynaliadwy, ond mae’r canlynol yn manylu ar y meysydd allweddol sy’n peri pryder a’r meysydd y mae tîm arlwyo’r brifysgol am roi sylw iddynt fel rhan o strategaeth bwyd cynaliadwy:

Mae’r comisiwn datblygu cynaliadwy’n disgrifio bwyd cynaliadwy fel bwyd a diod:

* Sy’n ddiogel, yn iach ac yn faethlon, i ddefnyddwyr mewn siopau, bwytai, ysgolion, prifysgolion ayyb
* Sy’n darparu bywoliaeth hyfyw i ffermwyr, prosesyddion a manwerthwyr, sydd â’u gweithwyr yn gweithio mewn amgylchedd diogel a hylan boed yn y DU neu dramor
* Sy’n parchu terfynau bioffisegol ac amgylcheddol wrth gael ei gynhyrchu a’i brosesu, ac ar yr un pryd yn lleihau’r defnydd o ynni ac yn gwella’r amgylchedd ehangach
* Sy’n parchu’r safonau uchaf iechyd a lles anifeiliaid, yn gydnaws â chynhyrchu bwyd fforddiadwy ar gyfer pob rhan o gymdeithas
* Sy’n cefnogi economïau gwledig ac amrywiaethau diwylliant gwledig, yn arbennig drwy roi pwyslais ar gynnyrch lleol sy’n cadw teithiau bwyd i’r lleiafswm

**Ymrwymiad**

Byddwn yn sicrhau y bydd ein Polisi Bwyd Cynaliadwy ar gael i’r cyhoedd ar ein gwefan.

Bydd y polisi’n cael ei fonitro a’i adolygu’n flynyddol ar sail adborth gan gwsmeriaid a gwybodaeth am gymysgedd gwerthiant.

**Bwydlenni**

* Bwydlenni tymhorol gyda chynnyrch lleol os yn addas
* Darparu bwyd ffres a maethlon
* Dewisiadau deietegol arbennig ar gael bob dydd
* Byddwn yn hyrwyddo iechyd a lles
* Hysbysebu a hyrwyddo dewisiadau iach a chynnyrch Cymreig drwy gyfrwng cyfres o ddigwyddiadau.

**Caffael**

Mae ein cyflenwyr wedi’u henwebu a’u rheoleiddio yn sgil ein haelodaeth o TUCO (Sefydliad Arlwyo Prifysgolion) neu drwy gytundebau prifysgol cydweithredol lleol.

* Mae pob cyflenwr wedi’u gwirio i sicrhau eu bod yn defnyddio safonau diogelwch bwyd priodol.
* Rydym yn gwneud penderfyniadau ar sail cydbwysedd rhwng ffactorau economaidd, cymdeithasol ac amgylcheddol i gael y gwerth gorau am arian.
* Rydym yn gosod manyleb ar gyfer cynnyrch a gwasanaethau sy’n cynnwys adnoddau a phrosesau cynaliadwy, adnewyddadwy a rhai wedi’u hailgylchu gan ystyried opsiynau diwedd bywyd i sicrhau’r effaith lleiaf ar yr amgylchedd.
* Mae TUCO yn gweithio gyda chyflenwyr i annog prosesau gwell a gwelliannau i’r gadwyn gyflenwi a’r cynnyrch a’r gwasanaethau a gyflenwir
* Rydym yn annog busnesau bach a chanolig (SME) cyflenwyr lleol a rhanbarthol i gynnig am gytundebau cyflenwi.

**Pysgod**

Byddwn yn hepgor rhywogaethau o bysgod a restrir fel y rhai sydd fwyaf mewn perygl gan Y Gymdeithas Cadwraeth Forol.

Mae’r tiwna a brynir wedi’i gofrestru gyda SEDEX ac yn ddolffin-gyfeillgar.

**Cig a Chynnyrch Llaeth**

Byddwn ond yn defnyddio cig o ffynonellau sy’n bodloni safonau lles y DU.

Byddwn yn ymdrechu i leihau’r defnydd o gig a chynnyrch llaeth a chynyddu’r nifer o brydau llysieuol a figan fydd ar gael.

**Ffrwythau a Llysiau**

Byddwn yn sicrhau y bydd ein bwydlenni’n adlewyrchu’r tymhorau. Byddwn yn hyrwyddo ymgyrchoedd megis 5 y dydd. Bydd ffrwythau ffres ar gael ymhob safle arlwyo. Byddwn hefyd yn ymuno â Peas Please i gefnogi ymhellach y defnydd o lysiau yn ein bwydlenni. <https://foodfoundation.org.uk/peasplease/>

**Wyau**

Byddwn ond yn defnyddio wyau ieir nad ydynt mewn cawell gan gyflenwyr lleol.

**Ychwanegion Annymunol**

Ni fyddwn yn defnyddio olew llysiau hydrogenedig yn ein peiriannau ffrio.

Ni fyddwn yn defnyddio cynnyrch sy’n cynnwys cynhwysion a addaswyd yn enetig (GM)

**Dŵr**

Mae gennym ffynhonnau dŵr drwy brif gyflenwad ym mhob neuadd fwyd. Mae dŵr tap ar gael ym mhob safle arlwyo.

Lle mae dŵr potel ar gael, caiff yr ôl troed carbon ei leihau i’r eithaf drwy ddefnyddio dŵr Cymru.

**Masnach deg**

Rydym yn ymrwymo i barhau i ddarparu ystod mor eang â phosibl o gynnyrch Masnach deg ac yn adolygu wrth i fwy o eitemau ddod ar gael.

**Hyfforddiant**

* Bydd pob aelod o staff yn meddu ar gymwysterau diogelwch bwyd ar lefel sy’n berthnasol i’w swydd.
* Bydd cydlynwyr y campws yn cael eu hyfforddi i ymdrin â’r egwyddorion sy’n ymwneud â natur dymhorol, lleihau gwastraff bwyd ac ymwybyddiaeth gyffredinol o faterion amgylcheddol ac iechyd.
* Lleihau taith bwyd drwy leihau nifer y danfoniadau i bob safle arlwyo gan osod archebion mwy.

**Ailgylchu**

* Mae gorsafoedd ailgylchu ar gael drwy safleoedd arlwyo ac ar draws y campysau.
* Mae cwmni cofrestredig ar gyfer ailgylchu yn casglu gwastraff olew coginio.
* Caiff eitemau ailgylchu cymysg sych eu casglu ar gyfer eu hailgylchu.
* Rydym yn gweithio gyda chyflenwyr i leihau’r effaith amgylcheddol ac i leihau deunydd pecynnu.
* Cynnyrch untro mwy cynaliadwy os yn bosibl. Er enghraifft, mae cyllyll a ffyrc o bren wedi disodli rhai plastig ac mae blychau bwyd cregyn cylchog bioddiraddadwy wedi disodli rhai polystyren. Byddwn yn parhau i adolygu ein cynnyrch untro bob blwyddyn ac ystyried cyflwyno mwy o gynnyrch cynaliadwy pan fyddant ar gael.
* Mae blychau cludfwyd polystyren wedi’u gwahardd ymhob safle arlwyo
* Caiff yr holl wastraff bwyd ei gompostio.

**Deunydd untro**

* Hyrwyddo gwerthu a defnyddio cwpanau amldro mewn siopau coffi er mwyn lleihau nifer y cwpanau papur. Cafodd yr hen gymhelliad o gynnig gostyngiad o 10% oddi ar bob diod boeth ei ddisodli ym mis Medi 2019 gan dreth o 25c sy’n cael ei ychwanegu at y tariff terfynol.
* Hyrwyddo’r defnydd o gwpanau tsieina mewn neuaddau bwyd drwy godi treth o 25c yn ychwanegol am gwpan untro.
* Lleihau faint o eitemau untro sy'n cael eu defnyddio, er enghraifft:
* Rhoi cyllyll a ffyrc o bren yn lle rhai plastig
* Rhoi blychau cludfwyd cregyn cylchog bioddiraddadwy yn lle rhai polystyren
* Cyflwyno cynwysyddion, poteli dŵr a chwpanau amldro
* Cyflwyno treth o 25c ar bob deunydd untro i annog cwsmeriaid i ‘fwyta i mewn’ neu i brynu cynwysyddion amldro
* Gosod safleoedd golchi yn Stilts i alluogi cwsmeriaid i rinsio eu cynwysyddion amldro
* Newid cyflenwr brechdanau i un mwy lleol er mwyn lleihau’r milltiroedd
* Casglu hambyrddau bwffe plastig faniau cyflenwi i leihau’r defnydd o blastig untro
* Cyflwyno gwydrau i’w defnyddio gyda’r ffynhonnau dŵr yn y neuaddau bwyd yn lle cwpanau plastig
* Gosod safleoedd ailgylchu ymhob safle arlwyo
* Ailgylchu pacedi creision
* Cyflwyno gwellt papur yn safleoedd Starbucks

**Gwastraff bwyd**

Yn ystod 2020 daethom yn bartneriaid gyda chwmni “Too Good To Go” <https://toogoodtogo.co.uk/en-gb> i’n helpu i leihau i’r eithaf holl wastraff bwyd wedi’i becynnu’n barod i fynd gyda chi. Y syniad yw lleihau gwastraff drwy werthu bag o gynnyrch am £3 a fyddai fel arfer yn gwerthu am £12. Y canlyniad oedd bod pawb ar ei ennill, ein hadran ni a’r defnyddiwr fel ei gilydd, gyda’r fantais ychwanegol o helpu ni i leihau gwastraff bwyd sy’n mynd i’n ffrydiau gwastraff.

UNIVERSITY OF SOUTH WALES SUSTAINABLE FOOD POLICY

Signed: J S Edwards Date: 23/9/2020

Jason Edwards

Head of Hospitality

**Introduction**

The provision of food has a complex relationship with health and the environment, and universities have a significant opportunity to create long term benefits for their students and staff.

Hospitality Services at the University of South Wales recognises the need to encourage and provide a way to a positive lifestyle change for both students and staff. This will lead to a positive impact on health and well-being as well as on the environment.

**What is sustainable food?**

There is no single agreed definition of sustainable food, but the following details the key areas of concern which the university catering team want to address as part of a sustainable food strategy:

The sustainable development commission describes sustainable food as food and drink that:

* Is safe, healthy and nutritious, for consumers in shops, restaurants, schools, universities etc
* Provides a viable livelihood for farmers, processors and retailers, whose employees enjoy a safe and hygienic working environment whether in the UK or overseas
* Respects biophysical and environmental limits in its production and processing, while reducing energy consumption and improving the wider environment
* Respects the highest standards of animal health and welfare, compatible with the production of affordable food for all sectors of society
* Supports rural economies and the diversity of rural culture, in particular through an emphasis on local products that keep food miles to a minimum

**Commitment**

We will make our Sustainable Food Policy publicly available via publication on our web page.

The policy will be monitored and reviewed annually based on customer feedback and sales mix information.

**Menus**

* Menus are seasonal with locally sourced products where appropriate
* Providing fresh nutritious food
* Special dietary options are available daily
* We will promote health & wellbeing
* Advertise and promote healthy options and Welsh produce through a series of events

**Procurement**

Our suppliers are nominated and regulated through our membership of TUCO (The University Caterers Organisation) or via local collaborative university contracts.

* All suppliers have been verified to ensure they apply appropriate food safety standards
* We make decisions based on a balance between economic, social and environmental factors to achieve best value for money.
* We set specifications for products and services which include sustainable, renewable and recycled resources and processes and consider the end of life options to ensure minimal impact on the environment.
* TUCO work with suppliers to encourage better processes and improvements to the supply chain and the products and services supplied
* We encourage small and medium enterprises (SME’s) local and regional suppliers to bid for supply agreements.

**Fish**

We will exclude fish species identified as most at risk by the Marine Conservation Society.

Tuna purchased is SEDEX registered and dolphin friendly.

**Meat and Dairy**

We will only use meat from sources which satisfy UK welfare standards.

We will endeavour to reduce the amount of meat and dairy use and increase the number of vegetarian and vegan dishes available.

**Fruit and Vegetables**

We will ensure our menus reflect the seasons. We will promote national campaigns such as 5 a day. Fresh fruit will be available in all outlets. We will also team up with Peas Please to further support the use of vegetables in our menus. <https://foodfoundation.org.uk/peasplease/>

**Eggs**

We will only use eggs from cage free hens via local supply.

**Undesirable Additives**

We will not use hydrogenated vegetable oil in our fryers.

We will not use products containing genetically modified (GM) ingredients

**Water**

We have mains fed water fountains in all food courts. Tap water is available in every catering outlet.

Where bottled water is available the carbon footprint is minimised through using Welsh water.

**Fairtrade**

We undertake to continue to provide as wide a range of Fairtrade products as possible and review as more become available.

**Training**

* All staff will hold food safety qualifications at a level relevant to their post.
* Campus co-ordinators will be trained to cover the principles surrounding seasonality, food waste reduction and general awareness of environmental and health issues.
* Reduce the amount of food miles by reducing the amount of deliveries to each outlet by placing larger orders.

**Recycling**

* Recycling stations are available throughout catering outlets and across campuses.
* Waste cooking oil is collected by a registered company for recycling.
* Dry Mixed Recycling is collected for recycling.
* We work with suppliers to reduce environmental impact and reduce packaging.
* A more sustainable disposable product where possible. Example, wooden cutlery has replaced plastic and clamshell biodegradable food boxes have replaced polystyrene. We will continue to review our disposable products each year and look to introduce more sustainable products when available.
* Polystyrene takeaway boxes have been banned from all catering outlets
* All food waste is composted.

**Disposables**

* Promote sale and use of reusable cups in coffee shops to reduce the amount of paper cups. The old incentive of offering a 10% discount on all hot drinks purchased was replaced during September 2019 by a 25p levy which is added on to the final tariff.
* Promote use of china cups in food courts by charging an additional 25p levy for a disposable cup.
* Reduce the amount of disposables used wherever possible, examples include;
* Removing plastic cutlery and introducing wooden
* Removing polystyrene takeaway boxes and introducing clamshell biodegradable boxes
* Introducing reusable containers, water bottles and reusable cups
* Introducing 25p levy on all disposables to encourage customers to ‘eat in’ or purchase reusable containers
* Installing wash stations in Stilts to enable customers to rinse our their reusable containers
* Changing sandwich supplier to a more local supplier to reduce road miles
* Collecting plastic buffet trays on van deliveries to reduce the use of single use plastic
* Introducing glasses for use on water fountains in the food courts in place of plastic cups
* Installing recycling stations in all catering outlets
* Recycling crisp packets
* Introducing paper straws into the Starbucks outlets

**Food wastage**

During 2020 we partnered up with the company “Too Good To Go” <https://toogoodtogo.co.uk/en-gb> to help us minimise food wastage across our retail grab and go pre-packed ranges. The concept is to reduce wastage by selling a bag of products for £3 that would normally retail for £12. This results in a win win for both our department and the consumer with the added bonus of helping us to reduce food wastage from entering our waste streams.