



**CYMRU.
CYRCHFAN BWYD
WALES.
A FOOD DESTINATION**



Gweithdai a Dosbarthiadau Meistr Ebrill 2021

Awyddus i roi bywyd newydd i'ch bwydlen neu wella eich Pwynt Gwerthu Unigryw? Gallai'r cyrsiau hyn ateb eich angen.

1. **Adnewyddu'r fwydlen** 13 Ebrill 11am

Ydych chi'n awyddus i adnewyddu eich bwydlenni cyn ail-agor? Bydd y sesiwn hon yn awgrymu'r ffordd orau o gynllunio bwydlen ddeniadol a chytbwys. Byddwn yn eich helpu i ddarparu ar gyfer pob diet ac yn dangos sut i gynnwys bwyd a diod lleol.

2. **Ysbrydoliaeth yn y bore** 14 Ebrill 11am

Os yn chwilio am ysbrydoliaeth ar gyfer eich bwydlen frecwest, ymunwch â ni am arddangosfa ymarferol o ryseitiau newydd cyffrous gyda bwydydd a diodydd lleol.

3. **Y profiad cwsmer gorau** 15 Ebrill 11am

Wrth i chi baratoi i groesawu cwsmeriaid yn ôl wedi'r clo, ymunwch â ni i gael yr awgrymiadau gorau er mwyn cynnig y profiad cwsmer arbennig.

4. **Paru bwyd a diod lleol** 19 Ebrill 2pm

Mae'r bwyd wedi ei drefnu – ond beth am y diodydd? Gwnewch yn siŵr eich bod yn cyrchu detholiad o ddiodydd lleol i fodloni galw defnyddwyr trwy ymuno â'r dosbarth meistr hwn a fydd hefyd yn cynnwys paru bwyd a diod.

5. **Creu profiad bwyta lleol unigryw** 20 Ebrill 11am

Gyda'r cynnydd parhaus mewn bwyd a diod lleol, bydd y sesiwn hon yn canolbwyntio ar gyrchu'r cynnyrch hyn. Byddwn yn trafod beth sy'n newydd a sut mae eu cynnwys fel rhan o bwynt gwerthu unigryw eich busnes.

Archebu lle

Mae'r cyrsiau rhithiol hyn wedi eu hariannu'n llawn ar gyfer unrhyw fusnes sy'n cyrchu, gweini a gwerthu bwyd Cymreig.

I gofrestru **cliciwch yma**

