CYMRU.
CYRCHFAN BWYD
WALES.
A FOOD DESTINATION

Workshops and Masterclasses for June 2021

Want to freshen up your menu or improve your USP (unique selling point). These mouth watering courses could be the answer.

1. **Food Styling & Photography** 1 June 11am
   Run by professional photographer Phil Boorman and food stylist Nerys Howell, this workshop will show you how to style and photograph better images of your signature dishes for you to share on your website.
2. **Refreshing your Menu** 15 June 2pm
   This session will cover the best way to plan an appealing, balanced menu. We will help you cater for all diets and show you how to feature local food and drink.
3. **Local Food and Drink pairing** 18 June 2pm
   Make sure you're sourcing a selection of local drinks to satisfy consumer demand by joining this masterclass which will also cover food and drink pairing.
4. **Waking Up to Inspiration** 22 June 2pm
   If you're looking for Breakfast Menu inspiration, join us for a practical demonstration of exciting new recipes utilising local food and drink.
5. **The Best Customer Experience** 25 June 11am
   As you prepare to welcome customers back after lockdown, join us for some top tips on how to offer the best customer experience possible.
6. **Create an authentic local eating experience** 29 June 11am
   With ever increasing interest in local foods and drink, this session focuses on how to source these products. We explore what is new and importantly how to include in your business USP (unique selling point).

Booking

All courses are fully funded for any business who sources, serves and sells Welsh Food and will be delivered virtually.

Please **click here** to register

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

CYMRU.
CYRCHFAN BWYD
WALES.
A FOOD DESTINATION

Gweithdai a Dosbarthiadau Meistr Mehefin 2021

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

1. **Steilio bwyd a ffotograffiaeth** **1 Mehefin 11am**
   O dan arweiniad y ffotograffydd proffesiynol Phil Boorman a'r steilydd bwyd Nerys Howell, bydd y gweithdy hwn yn dangos sut i steilio a thynnu delweddau gwell o'ch prydau bwyd i'w rhannu ar eich gwefan.
2. **Adnewyddu'r fwydlen** **15 Mehefin 2pm**
   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.
3. **Diodydd lleol a paru bwyd a diod** **18 Mehefin 2pm**
   Gyda'r bwyd wedi ei drefnu – 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.
4. **Ysbrydoliaeth yn y bore** **22 Mehefin 2pm**
   Os yn chwilio am ysbrydoliaeth ar gyfer eich bwydlen frecwast, ymunwch â ni am arddangosfa ymarferol o ryseitiau newydd cyffrous gyda bwydydd a diodydd lleol.
5. **Y profiad cwsmer gorau** **25 Mehefin 11am**
   Wrth i chi baratoi i groesawu cwsmeriaid ar ôl y clo, ymunwch â ni i glywed am yr awgrymiadau gorau i gynnig profiad cwsmer arbennig.
6. **Creu profiad lleol unigryw** **29 Mehefin 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**

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