SUT MAE GWNEUD SUDD FFRWYTHAU?

gyrfaoedd BLASUS mewn bwyd a diod CYMRU

...Nid yw'n broses mor syml ag y byddech yn ei feddwl...

Mae'r ffrwythau'n cael eu cynhyrchu gan **DYFWYR** a'u prynu gan **BRYNWYR** sy'n dewis a dethol y ffrwythau gorau posibl a ellir eu defnyddio er mwyn gwneud sudd. Mae'r ffrwythau'n cael eu cynaeafu pan fo'r ansawdd ar ei orau ac yn cael eu hoeri i'w cadw'n ffres. Yna bydd y **RHEOLWR CYNHYRCHU** yn cymryd yr awenau, a bydd y ffrwythau'n cael eu gwasgu, eu hidlo a'u pasteureiddio gan ddefnyddio offer wedi'i ddylunio a'i gynnal a'i gadw gan **BEIRIANWYR BWYD**. Mae'r broses wedi cael ei ymchwilio a'i brofi gan **WYDDONWYR/TECHNOLEGWYR BWYD** er mwyn sicrhau ei fod yn cynhyrchu sudd o'r ansawdd gorau posibl. Mae'r **TÎM DATBLYGU CYNNYRCH** hefyd eisoes wedi ymchwilio i'r math gorau o becynnau i gadw'r sudd yn ffres ac yn faethlon, ac mae'r tîm **GWERTHU/MARCHNATA** yn sicrhau ei fod yn apelio atoch chi, y cwsmer. Ar hyd bob cam o'r broses, mae'r **RHEOLWR SICRHAU ANSAWDD** yn gwirio'r broses a'r sudd i wneud yn siŵr ei fod yn ddiogel i'w yfed cyn iddo gael ei anfon a'i gludo gan y **TÎM DOSBARTHU** i'r siop yn barod i chi gael ei fwynhau!

A CHITHAU'N MEDDWL MAI DIM OND YCHYDIG O FFRWYTHAU A DWR OEDD EI ANGEN!

Er mwyn darganfod mwy am y math o gyfleoedd gyrfa sydd ar gael yn y Diwydiant Gweithgynhyrchu Bwyd a Diod, ewch i:

TASTYCAREERSWALES.ORG.UK

Dilynwch ni ar: