

# LEAP

III

Dick Lawes Legacy Entrepreneurship  
Acceleration Programme





Mae'r Rhaglen LEAP gan ArloesiAber wedi'i chynllunio i gefnogi prosiectau gweledigaethol, sy'n gwthio ffiniau ein systemau bwyd wedi'u hysbrydoli gan Dick Lawes a'i brofiadau

Mae LEAP yn ymwneud â creu effeithiau ac rydym yn anelu at gyflawni:

- Entrepreneuriaeth: Helpu syniadau cynnar i wireddu'n brosiectau dilys.
- Cydweithio: Meithrin rhwydwaith o arloeswyr, gan annog cydweithio ymhlith cyfranogwyr.
- Buddsoddiad Pellach: Lleoli prosiectau cynnar ar gyfer cyllid a buddsoddiad ychwanegol o fewn 12 mis i'w cwblhau.
- Diogelu Eiddo Deallusol: Cefnogi entrepreneuriaid i ddiogelu a deall eu heiddo deallusol yn llawn.

**Cymerwch olwg ar brosiectau cohort II a'r saith entrepreneur newydd sy'n cofleidio taith LEAP yn 2025-26.**

## DICK LAWES

# "Dyn yr oedd yn gweld cyfleoedd"

Roedd Dick Lawes yn entrepreneur gweledigaethol a wnaeth effaith barhaol ar y diwydiant llaeth. Fel sylfaenydd Volac a L E Pritchitt & Co (sydd bellach yn rhan o Lakeland Dairies), roedd yn enghraifft o heriau a llwyddiannau entrepreneuriaeth cyfnod cynnar, gan arloesi datblygiad cynhyrchion arloesol ar gyfer maeth anifeiliaid a ddatblygwyd yn ddiweddarach yn gynhyrchion maethol dynol gan genedlaethau diweddarach o'i deulu.

Er cof amdano, crëwyd yr 'Dick Lawes Legacy Fund' i gefnogi mentrau fel ein rhaglen LEAP, sy'n anelu at gefnogi entrepreneuriaid uchelgeisiol i wireddu eu gweledigaethau a'u huchelgeisiau.

# Euforia

Mae Euforia, dan arweiniad Amy Bobbins a Kerri Worrall sy'n paratoi i lansio ystod o ddiodydd botanegol pefriog dialcohol wedi'u hysbrydoli gan deithiau personol y sylfaenwyr tuag at fywyd iachach ar ôl cael canser y fron.



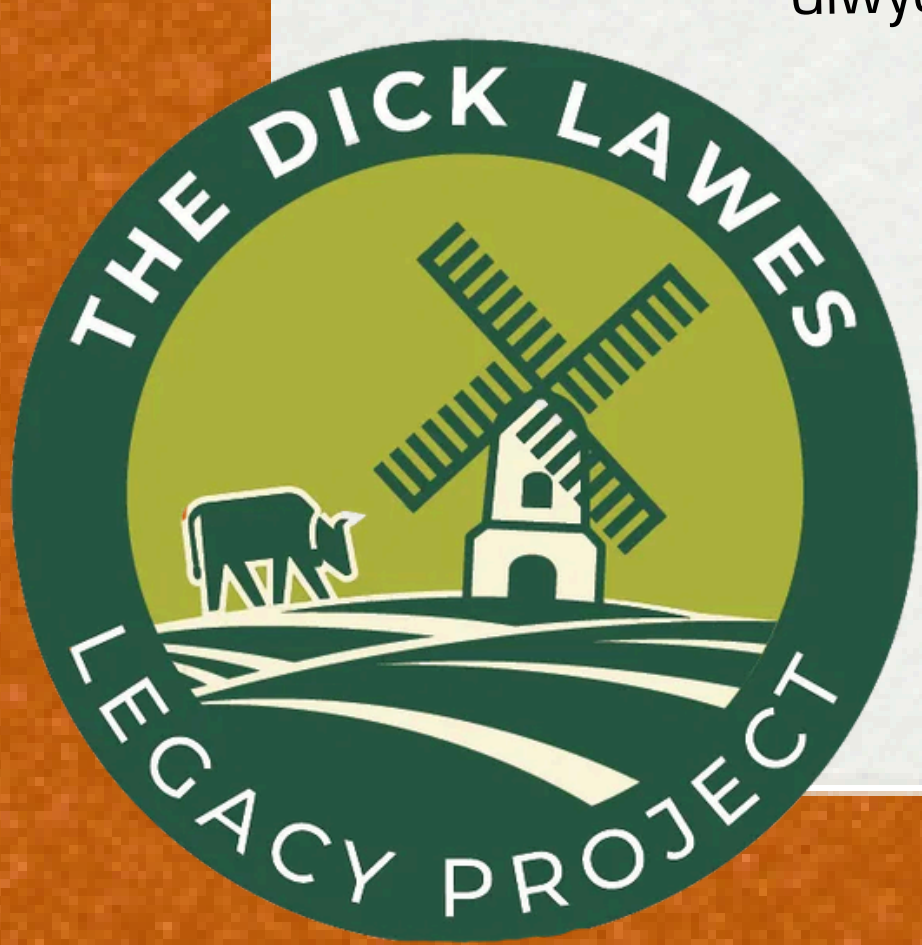
## Y Prosiect Arloesi:

Ymchwilio i Sylweddau sy'n Dod o Griafol i'w Defnyddio fel Cadwolyn mewn Diodydd



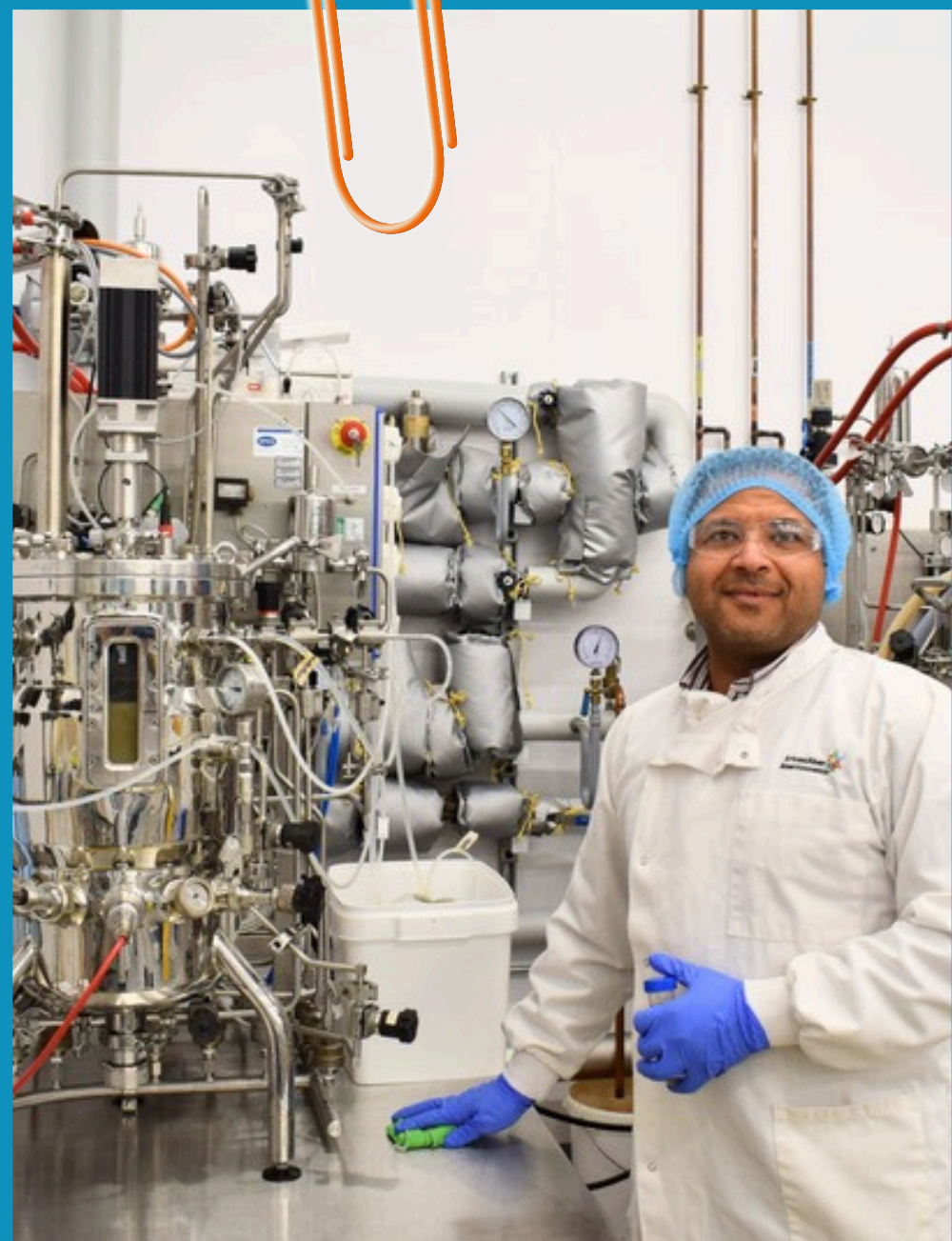


Mae Euforia ymroddedig i greu diodydd 'label glân' sy'n cefnogi lles, yn enwedig iechyd menywod, gan ddefnyddio perlysiâu a phlanhigion eraill a ddewisir yn ofalus, heb siwgr na chynhwysion artiffisial. Un o'r prif heriau yw peidio â defnyddio cadwolion synthetig fel potasiwm sorbad, y mae llawer o gwsmeriaid sy'n ofalus o'u hiechyd yn eu hosgoi, a dod o hyd i sylweddau naturiol i'w defnyddio yn eu lle. Nod Euforia yw arloesi i ddatblygu a masnacheiddio cadwolyn sy'n deillio o echdyniad o griafol (aeron coed cerddin), gan harneisio'r asid sorbig sy'n digwydd yn naturiol i sicrhau bywyd hir ar y silffoedd i ddiodydd, heb ddefnyddio ychwanegion synthetig. Trwy ddatrys problem y diffyg asid sorbig o ffynonellau naturiol ym Mhrydain, yn ogystal â gallu creu ystod o'i gynnyrch cwbl naturiol ei hunan, mae Euforia hefyd yn ceisio darparu rhywbeth y gellid ei gynhyrchu ar raddfa fwy i'w ddefnyddio fel cynhwysyn 'label glân' gan y diwydiant diodydd ehangach.



# Maricura

Mae MariCura, dan arweiniad Dr Abdel Zaky yn datblygu bioburfa fodiwlaidd i droi gwymon yn ddeunydd cynaliadwy y gellir ei ddefnyddio yn lle blawd soia a blawd pysgod mewn porthiant anifeiliaid, sy'n ymdrin â'r effaith y mae cynhyrchu da byw yn ei chael ar yr amgylchedd.



## LEAP

Dick Lawes Legacy Entrepreneurship  
Acceleration Programme



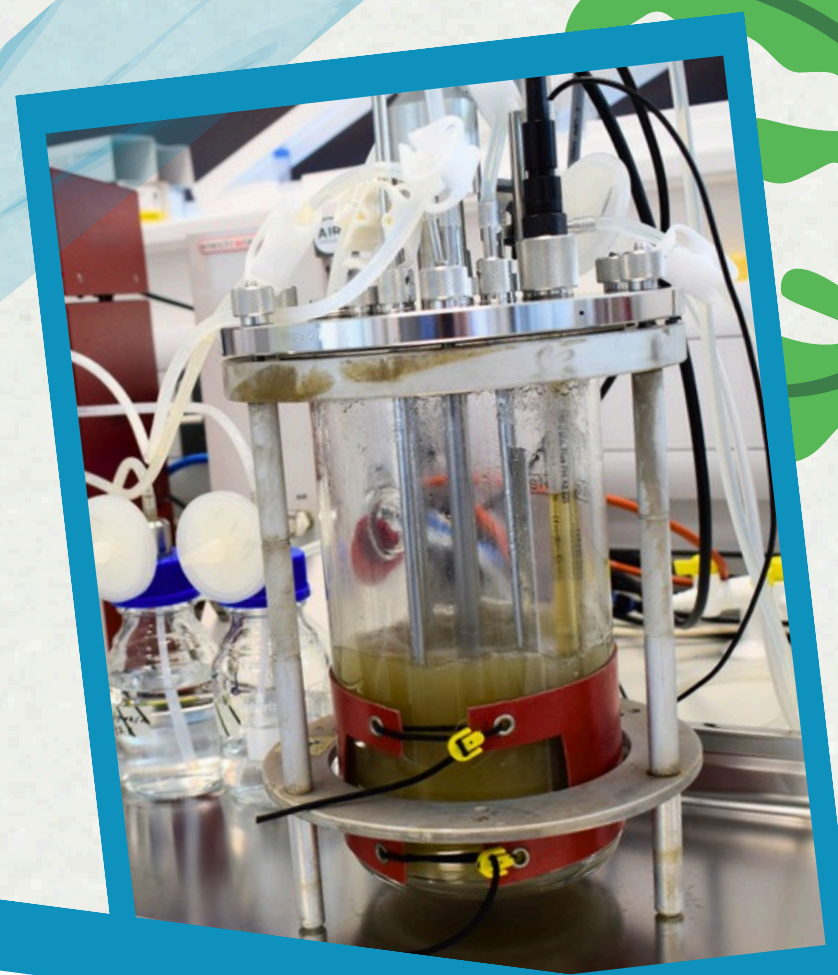
## Y Prosiect Arloesi:

Proses Fodiwlaidd Fioburo  
Gwymon ar gyfer Cynhyrchu  
Porthiant Uchel ei Brotein,  
Cemegau Gwerth Uchel a Chyd-  
Gynhyrchion





Gan fod ffermio anifeiliaid gyfrannu'n sylweddol at allyriadau nwyon tŷ gwydr drwy'r byd, a chan fod cynhyrchu porthiant anifeiliaid yn gyrru datgoedwigo, gorbysgota, ac yn defnyddio llawer o dir a dŵr, mae MariCura yn anelu at ddarparu cynnyrch a fydd yn creu llai o effaith ar yr amgylchedd. Mae gwymon yn tyfu'n gyflym heb fod angen tir âr na dŵr croyw, mae'n dal carbon, ac fe all ailgylchu maetholion, ond ar ei ffurf amrwd mae'n isel ei brotein ac nid yw'n hawdd ei dreulio. Mae gwaith arloesol MariCura yn uwchraddio gwymon i fod yn borthiant uchel ei brotein - sef tua hanner cant y cant - yn haws ei dreulio ac yn cynnwys llai o ludw. Ar yr un pryd mae hefyd yn cynhyrchu cyd-gynhyrchion gwerthfawr ychwanegol, gan greu system porthiant sy'n fasnachol hyfyw ac yn fwy llesol i'r amgylcheddol.



# Smith & Goode Foods



Mae Smith and Goode dan arweiniad Stephanie Smith a Kylee Goode yn datblygu melysion uchel eu ffibr a anelir at gwsmeriaid iau, yn enwedig pobl ifanc yn eu harddegau a'u hugeiniau cynnar, mewn ymateb i'r cynnydd a welir yng nghanser y colon a'r rhefr, a'r ymwybyddiaeth gynyddol am bwysigrwydd iechyd y perfedd.

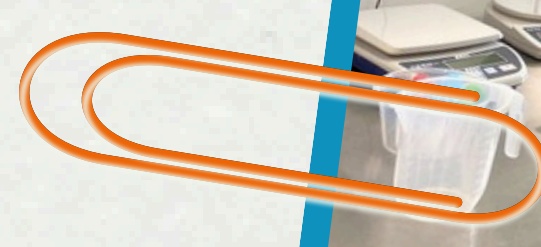
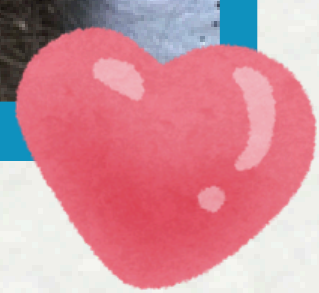


Y Prosiect Arloesi:  
Melysion Ffibr  
Uchel





Mae Smith & Goode yn ceisio goresgyn y rhwystrau sy'n atal pobl ifanc rhag bwyta bwydydd uchel eu ffibr – sy'n cynnwys blasau nad ydynt yn apelio, gwead gwael, ac anghyfleustra - trwy ddatblygu cynnyrch sy'n cystadlu'n uniongyrchol â bwydydd byrbryd isel eu ffibr, yn hytrach na chynnyrch iach traddodiadol. Trwy flaenoriaethu blas a gwead apelgar ochr yn ochr â fformiwla uchel ei ffibr a strategaeth farchnata sy'n canolbwyntio ar Gen Z, gan gynnwys threialon blasu a gynhaliwyd yn Undeb Myfyrwyr Prifysgol Aberystwyth, mae'r cwmni yn anelu at farchnata ei gynnyrch fel danteithion dymunol sydd â manteision iechyd ychwanegol sy'n gysylltiedig ag ymchwil i'r microbiom. Mae'r prosiect hefyd yn ystyried sut y gellir defnyddio ffrydiau gwastraff i gyflenwi'r cynhwysyn ffibr newydd, a allai greu cadwyn gyflenwi newydd a mwy cynaliadwy.



# Tŷ Porfa



Mae Tŷ Porfa, dan arweiniad Jane Phillips, yn ymgymryd â phrosiect i ychwanegu gwerth at yr hyn a elwir yn bumed chwarter da byw, sef yr offal a'r esgyrn, sy'n cael eu tanddefnyddio'n aml er gwaetha'r ffaith eu bod mor uchel eu maetholion.



## Y Prosiect Arloesi:

Ailystyried y Pumed Chwarter - Datblygu Bwydydd Cynaliadwy o Offal ac Esgyrn i'r Cwsmer Modern





Mae Tŷ Porfa yn archwilio i ddulliau arloesol o ddatblygu cynnyrch bwyd sy'n ddiogel, maethlon ac yn ddeniadol, ac sy'n gwneud gwell defnydd o'r carcass cyfan. Trwy ymdrin â heriau sy'n ymwneud â chanfyddiad y cwsmer, cyfleustra a defnydd ymarferol, nod y fenter yw lleihau gwastraff, cefnogi ffermwyr Prydain, a chyfrannu at systemau ffermio mwy cynaliadwy. Mae'r prosiect yn cyd-fynd â'r galw cynyddol ymhlith cwsmeriaid am fwydydd cynaliadwy y gellir olrhain eu tarddiad, gan amlygu cyfleoedd masnachol newydd i'r sector.



# SipKind

Busnes newydd o Gymru yw SipKind, dan arweiniad Elizabeth McCoy sy'n datblygu brand diodydd 'label glân' i blant, mewn ymateb i'r diffyg dewis o ddiodydd gwirioneddol naturiol ac isel eu siwgr.



**Y Prosiect Arloesi:**  
Diodydd Iach, 'Label Glân' i Blant, heb Siwgr na Chynhwysion Artiffisial, a Becynnir yn Gynaliadwy





Wedi'i sefydlu i ddarparu dewis arall yn lle crynodedig sydd ar gael gyda ychwanegion artiffisial a siwgr gormodol. Mae SipKind yn cyfuno dŵr ffynnon pur o Gymru ag echdyniadau o blanhigion a ardystiwyd yn organig i greu diodydd blasus ac adfywiol sy'n rhoi hwb i iechyd a lles plant. Mae'r prosiect hefyd yn blaenoriaethu cynaliadwyedd trwy ystyried dulliau o becynnu sy'n amgylcheddol gyfrifol, gan gynnwys bioblastigau a deunyddiau wedi'u gwneud o wymon, i leihau'r effaith ar yr amgylchedd. Cenhadaeth SipKind yw cynnig dewis amgen dibynadwy a blasus i rieni, yn lle diodydd plant confensiynol, gan hefyd gyfrannu at well maeth i blant, twf economaidd lleol, a stiwardiaeth amgylcheddol.

