



# LLWYDDIANT MELYS BUSNES DWY FFRIND

Deg mlynedd ar hugain yn ôl y sefydlwyd busnes Siwgr a Sbeis yn Llanrwst gan Rhian Owen a Rhian Williams. Dros y tri degawd diwethaf mae eu busnes wedi tyfu ac mae'r ddwy yn enghraifft wych o llyddiant merched mewn busnes.

Roedd y ddwy Rhian yn ffrindiau ysgol yn Ysgol Glan Clwyd, a'r ddwy wedi dilyn cwrs pobi a melysion yng Ngholeg Wrecsam cyn cychwyn gweithio yn y maes. O Ddyffryn Clwyd yn wreiddiol, bellach mae'r ddwy yn rhedeg busnes blasus iawn yn Nyffryn Conwy. Yn ôl Rhian Owen, mae'r enw Siwgr a Sbeis yn cyfleu yn union yr hyn maen nhw yn ei wneud ac yn gweithio yn y ddwy iaith.

Roedd y ddwy yn siarad un noson a Rhian Owen yn dweud ei bod yn awyddus i gychwyn busnes. Roedd hi eisoes wedi cychwyn gwneud ymchwil i'r farchnad. Fe dyfodd y syniad yn fusnes o fewn dim o dro a buan iawn yr oedd y siop – hen siop cigydd – yn Stryd Watling, Llanrwst, wedi agor. Roedden nhw wedi edrych ar sawl lle cyn penderfynu canoli yn Llanrwst a gweld y lle yn gyfleus i ardaloedd fel Pen Llŷn, Ynys Môn, y glannau, y gororau a'r canolbarth.

Ar y cychwyn roedden nhw'n cynhyrchu'r eitemau yn y siop. Cacennau

a melysfwyd oedd ac sydd yn cael eu gwneud ganddyn nhw o hyd. Maen nhw'n cyflenwi siopau, gwstai a thai bwyta, *delicatessen* a siopau fferm. Ar y cychwyn roedden nhw'n dosbarthu'r cyfan yn eu ceir cyn prynu fan. Yn 1991 fe ehangodd y busnes ac fe addaswyd adeilad fferm lleol. Trwy rentu hwnnw roedd mwy o le ar gyfer y gwaith cynhyrchu cyn iddyn nhw symud i adeilad pwrpasol yn 2006.

Wrth i arferion cwsmeriaid newid a phobl yn siopa yn wahanol, fe benderfynodd y ddwy gau'r siop a chanolbwyntio ar redeg un lleoliad a chyflenwi a dosbarthu oddi yno. Ond chollodd cwsmeriaid Llanrwst ddim y cyfle i brynu teisen neu bwdin gan eu bod yn cyflenwi'r siop Spar leol.

Rhwng yr holl gynnyrch mae Rhian Owen yn credu eu bod yn gwneud tua 100 o wahanol eitemau, cacennau, *quiches*, melysfwyd a'r pwdinau Nadolig, sydd i'w cael mewn siop yn Llundain! Mae popeth yn cael ei wneud yn ffres ac i archeb a

ddaw mewn tua 10.30 bob bore gan eu cwsmeriaid. Maen nhw hefyd yn falch o allu defnyddio cynnyrch lleol Cymreig gan gwmnïau fel Halen Môn, Llaeth y Llan a *Welsh Lady*. Fe fydd y cwmni'n dosbarthu eu hunain yn y gogledd a'r canolbarth gyda chynnyrch yn mynd i'r de a dros y ffin hefyd.

Mae'r ddwy wedi llwyddo dros y deg mlynedd ar hugain i redeg busnes llwyddiannus. Maen nhw'n cyflogi pymtheg o bobl – mwy ar adegau prysur fel yr haf a'r Nadolig – ac maen nhw'n ddiolchgar i dîm Siwgr a Sbeis. Maen nhw hefyd wedi magu teuluoedd – saith o blant rhyng-ddyn nhw. Yn ôl Rhian Owen, mae'r ddwy yn ddiolchgar iawn i'w teuluoedd am y gefnogaeth. Oni bai am y gwarchod a'r gefnogaeth fe fyddai wedi bod yn anoddach arnyn nhw. Mae cydbwysedd rhwng y gwaith a'r teulu wedi bod yn bwysig i'r ddwy.

Am flynyddoedd, roedd gan y cwmni stonidin yn yr Eisteddfod Genedlaethol ac fe fydd hi'n dipyn o *nostalgia* eleni gyda'r Brifwyl yn dychwelyd i Lanrwst gyda Siwgr a Sbeis yn atgyfodi'r stonidin. Fe gychwynnodd y cwmni'r un flwyddyn ag ymweliad diwethaf yr Eisteddfod â Llanrwst. Felly yn ddathliad dwbl roedd



Rhian Owen a Rhian Williams

Llanuau/Siwgr a Sbeis

Rhian a Rhian yn teimlo bod angen rhoi atgofion melys, yng ngwir ystyr y gair, i'r Eisteddfodwyr.

Dwi'n sicr yn un fydd yn edrych ymlaen at flasu'r cynnyrch – o'r fflapjacs cyrains duon, cacen gaws, y *coffee choux*, a'r *florentine* i'r bara brith blasus. Digon i ddod â dŵr i'r dannedd.