

seafish

**Local
seafood
heroes**

Menai Oysters and Mussels Ltd

Expert scientific knowledge and hands-on experience are the backbone of north Wales based shellfish farm Menai Oysters and Mussels Ltd.

Established in 1994 by marine biologist Shaun Krijnen, the company operates on the banks of the Menai Strait between mainland Wales and the Isle of Anglesey – a stunning part of Wales and an area designated as a Site of Special Scientific Interest.

Initially, Shaun – who has a BSc degree in Marine Science – wasn't looking to follow a career in oyster production but his life changed after working alongside an oyster farmer as a young graduate.

Shaun said "When I graduated I found work experience with a small scale oyster farmer on the Menai Strait. When he decided he didn't want to continue I bought the business and started my own company."



To begin with, the business focused on oysters but has expanded to include mussels, which are also grown in the famous Menai Strait, a stretch of water world-renowned for quality and diversity of its marine life.

Shaun – who has added an MSc degree in Shellfish to his qualifications – employs three full-time staff with additional help on a part-time, seasonal basis. The team harvest, clean and purify live oysters and mussels which are sold to wholesalers in the north west of England as well as customers in London. The company's shellfish are also sold directly to the public and a loyal customer base has grown around the high quality products.

Shaun said "We don't tend to put ourselves forward for awards, instead we prefer to let our products and service do the talking."

Menai Oysters and Mussels Ltd farms its oysters and mussels in a low inter-tidal area of Menai Strait, meaning that the shellfish are exposed at low water and can be tended and gathered by hand.

Whilst the mussels are grown on the inter-tidal seabed, the oysters are cultivated by the traditional bag and trestle method. Hatchery-reared seed is bought in to grown-on in the Strait until the mussels and oysters have reached a marketable size.

The special, nutrient-rich environment and tidal nature of the Menai Strait plays a crucial part in the quality of the shellfish produced. The mussels and oysters are not just flavoursome but are also robust due to repeated exposure to air during low tides, resulting in a longer shelf life and low shell breakage.

When it comes to standards and quality control the company goes over and above the shellfish industry's requirements, by undertaking non-mandatory virus testing for example.

Shaun Krijnen has put his expert marine biology knowledge to further use by designing an innovative 'stack and individually drained' purification system based on the needs of the animal, which has subsequently been adopted more widely by the shellfish aquaculture industry.

By combining technical innovation and expert knowledge of the surrounding aquatic environment Menai Oysters and Mussels Ltd has succeeded in creating a successful enterprise, while at the same time helping the shellfish industry meet the challenges faced by 21st century businesses.



For more information on Menai Oysters and Mussels Ltd:
Tal-y-Bont Bach, Dwyran, Llanfairpwll, Anglesey
LL61 6UU
T: +44 (0) 1248 430878
Fax: +44 (0) 1248 430878
E: theoysterman@btinternet.com
W: www.menaioysters.co.uk

seafish

Arwyr
bwyd môr
lleol

Menai Oysters and Mussels Ltd

Gwybodaeth wyddonol arbenigol a phrofiad yn y maes yw sylfaeni'r fferm pysgod cregyn yng Ngogledd Cymru, Menai Oysters and Mussels Ltd.

Mae'r cwmni, a sefydlwyd ym 1994 gan y biolegydd morol Shaun Krijnen, yn gweithredu ar lannau'r Fenai rhwng tir mawr Cymru ac Ynys Môn, sy'n rhan brydferth tu hwnt o Gymru ac sydd wedi'i dynodi'n Safle o Ddiddordeb Gwyddonol Arbennig.

I gychwyn, doedd Shaun, sydd â gradd BSc mewn Gwyddor Forol, ddim am ddilyn gyrfa mewn cynhyrchu wystrys, ond newidiodd ei fywyd wedi iddo weithio â ffermwr wystrys pan oedd yn ifanc a newydd raddio.

Meddai Shaun, "Ar ôl graddio, cefais brofiad gwaith â ffermwr wystrys ar raddfa fach ar y Fenai. Pan benderfynodd ef roi'r gorau iddi, prynais y busnes a dechreuais fy nghwmni fy hunan."



Ar y cychwyn, wystrys oedd prif gynnyrch y busnes ond mae bellach wedi ehangu i gynnwys cregyn gleision. Mae'r rhain hefyd yn cael eu tyfu yn afon enwog Menai, sy'n enwog drwy'r byd am ansawdd ac amrywiaeth y bywyd morol yno.

Mae Shaun, sydd bellach â gradd MSc mewn Pysgod Cregyn, yn cyflogi tri o weithwyr llawn amser a daw gweithwyr tymhorol a rhan amser ato hefyd. Mae'r tîm yn cynaeafu, yn glanhau ac yn puro wystrys a chregyn gleision byw cyn eu gwerthu i gyfanwerthwyr yng ngogledd-orllewin Lloegr ac i gwsmeriaid yn Llundain. Mae pysgod cregyn y cwmni hefyd yn cael eu gwerthu'n uniongyrchol i'r cyhoedd ac mae nifer y cwsmeriaid ffyddlon wedi tyfu o ganlyniad i ansawdd uchel y cynnyrch.

Meddai Shaun, "Dydyn ni ddim yn tueddu i'n henwebu ein hunain am wobrau. Yn hytrach, mae'n well gennym feithrin enw da drwy ansawdd ein cynnyrch a'n gwasanaeth."

Mae Menai Oysters and Mussels Ltd yn ffermio'u hwystrys mewn rhan isel o'r Fenai rhwng llawn uchel ac isel. Golyga hyn bod y pysgod cregyn yn dod i'r wyneb pan fo'r llanw'n isel a gellir eu trin a'u casglu â llaw.

Yn wahanol i'r cregyn gleision, sy'n cael eu tyfu ar wely'r môr rhwng llanw uchel ac isel, caiff yr wystrys eu tyfu drwy ddefnyddio'r dull bag a threstl traddodiadol. Mae'r hadau sydd wedi'u meithrin mewn deorfeydd yn cael eu prynu i mewn a'u tyfu ar y Fenai hyd nes bod y cregyn gleision a'r wystrys yn tyfu'n ddigon mawr i'r farchnad.

Mae'r amgylchfyd arbennig sy'n gyfoethog o faethynnau, ynghyd â natur lanwol y Fenai, yn chwarae rhan anhepgor yn ansawdd y pysgod cregyn a gynhyrchir. Mae'r cregyn gleision a'r wystrys yn llawn blas ac maent yn gadarn, a hynny am eu bod wedi cael digon o aer pan fo'r llanw'n isel. Golyga hyn eu bod yn para'n hirach ar y silff ac mae'r cregyn yn llai tebygol o dorri.

O ran safonau a rheoli ansawdd, mae'r cwmni'n gwneud rhagor na'r hyn mae'r diwydiant pysgod cregyn yn gofyn iddynt ei wneud. Un esiampl yw'r profion frysau maent yn eu cynnal nad ydynt yn orfodol.

Mae Shaun Krijnen wedi tynnu rhagor ar ei wybodaeth am fioleg forol drwy gynllunio system buro 'stacio a draenio unigol' sy'n seiliedig ar anghenion yr anifail. Mae'r system hon bellach wedi'i mabwysiadu'n ehangach gan y diwydiant dyframaethu pysgod cregyn.

Drwy gyfuno arloesi technegol a gwybodaeth arbenigol am yr amgylchfyd dyfrol o'u cwmpas, mae Menai Oysters and Mussels Ltd wedi llwyddo i greu menter lwyddiannus a helpu'r diwydiant pysgod cregyn i oresgyn yr heriau mae busnesau'n eu hwynebu yn yr unfed ganrif ar hugain.



I gael rhagor o wybodaeth am Menai Oysters and Mussels Ltd:

Tal-y-Bont Bach, Dwyran, Llanfairpwll, Ynys Môn, LL61 6UU

Ffôn: +44 (0) 1248 430878

Ffacs: +44 (0) 1248 430878

E-bost: theoysterman@btinternet.com

Y We: www.menaiysters.co.uk