

Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond lyser ut inntil 24,6 mill. kr til teknologiprojekter for implementering av FoU i bedrifter

Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond, (FHF) lyser ut inntil 24,6 mill. kr til implementering av FoU i bedrifter innenfor FHF's «Prosjekt i Bedrift»-ordning (PIB).

Utlysningen omfatter følgende tema:

- 1. Pelagisk industri, inntil 9 mill. kr til:**
«Utvikling av ny teknologi for økt automatisering av pelagisk konsumindustri»
- 2. Fartøyt Teknologi, inntil 11,5 mill. kr til:**
«Utvikling, implementering og testing av teknologi for effektiv og skånsom håndtering og bearbeiding av råstoff om bord i fiskeflåten»
- 3. Konvensjonell industri, inntil 600.000 kr til:**
«Utvilning av teknologi for automatisk treing av fiskehoder til tørking»
- 4. Rekeindustri, inntil 2 mill. kr til:**
«Utvikling av ny teknologi for automatisk innmating av fryste rekeblokker»
- 5. Filetindustri hvitfisk, inntil 1.5 mill. kr til:**
«Utvikling av teknologi for fjerning av ørebein på hvitfisk til filetproduksjon»

Søknadsfrist er 3. juni, 2016

Om ordningen «Prosjekt i Bedrift»

«Prosjekt i Bedrift» (PIB) skal bidra til å øke nytten av FoU-investeringene gjennom direkte involvering av bedrifter i konkrete utviklingsprosjekter innenfor prioriterte områder i FHF's handlingsplan.

Ordningen er forankret i FHF's overordnede strategi og skal bidra til å styrke implementeringen av FoU-resultater i sjømatsektoren.

Søker kan være en norsk sjømatbedrift fortrinnsvis i nært samarbeid med en eller flere teknologileverandører. Med sjømatbedrift menes bedrift som omfattes av fiskeriuinntaket i EØS-avtalen. Søker kan også være teknologileverandør under forutsetning av at prosjektet gjennomføres i et nært og forpliktende samarbeid med sjømatbedrift(er).

Støtte kan gis til forprosjekter, til deler av prosjekter eller til hele prosjekter. Det kan være aktuelt med samfinansiering mot andre virkemidler.

Støttegraden skal være innenfor rammen av EØS-avtalen. Endelig støttegrad vil bli avklart gjennom utarbeidelse av ferdig prosjektbeskrivelse.

I følge forskrift om avgift til forskning og utvikling i fiskeri- og havbruksnæringen § 4 kan avgiftsmidlene ikke nyttes som privat egenandel i brukerstyrte prosjekter.

Innkomne søknader behandles konfidensielt.

Føringer:

- Prosjektene skal være i tråd med FHF's standardvilkår. Ved behov kan det gjøres unntak fra pkt. 4.2. Unntak fra FHF's standardvilkår skal være presisert i tilsagnsbrevet fra FHF.
- FHF vil i dialog med deltakende bedrifter opprette styringsgrupper til innvilgede prosjekter. FHF forventer at tilskuddsmottaker diskuterer innretningen på aktivitetene i prosjektet med styringsgruppen og FHF, før den endelige prosjektbeskrivelsen ferdigstilles.
- FHF informerer på sine nettsider om alle prosjekter som får tilsagn. Før FHF gir tilsagn, må søker selv levere informasjon til FHF's nettsider.
- FHF har etter Forskrift om avgift til forskning og utvikling i fiskeri- og havbruksnæringen § 4, plikt til å offentliggjøre resultatene fra prosjekter som har mottatt støtte, slik at resultatene kommer hele næringen til gode. Når prosjektet avsluttes skal det derfor leveres en sluttrapport som vil bli publisert (se «*Retningslinjer for sluttrapportering til FHF's PIB-ordning*»).

Krav til søknaden:

En kortfattet søknad i form av en skisse sendes til post@fhf.no innen: 3. juni, 2016. Søknaden skal bestå av: *Prosjektskisse* (se «*Mal for prosjektskisse til FHF's PIB-ordning (Prosjekt i Bedrift)*»), budsjett og finansieringsplan (se «*Mal for budsjett, finansieringsplan og fremdriftsplan – FHF's PIB-ordning*»), CV for prosjektleder og dokumentasjon fra samarbeidspartnere. Søker må dokumentere faglige og økonomiske forutsetninger for å gjennomføre prosjektet.

- Prosjektskissen må inneholde etterprøvbare resultatmål og effektmål som er godt underbygget.
- Før prosjektetableringen skal det utarbeides en forpliktende samarbeidsavtale mellom næringsbedrift og teknologibedrift som regulerer rettigheter og plikter mellom partene.
- I den grad det er mulig skal prosjektet deles inn i faser som skiller mellom 1) utarbeide kravspesifikasjon og utvikling av produksjonsunderlag, 2) bygging, funksjonstesting og feilretting av prototype, og 3) testing i fullskala med feilretting.

Mellom fasene er det naturlig at det blir gjort vurderinger i forhold til videreføringer, samt avklaringer av eierskap og pris for prototyper som blir utviklet i prosjektet.

- *Prosjektskissen* må være så komplett at det kan foretas en evaluering basert på nedenstående kriterier. Prosjektskissen skal ikke overskride 7 sider.

Prosedyre for behandling av prosjektskisser:

Søknadene vil bli vurdert i henhold til følgende evalueringskriterier:

- Prosjektskissen må støtte opp under FHF's visjon; «Næringsrettet FoU for en bærekraftig og lønnsom sjømatnæring i vekst».
- Næringsnytte; HMS, miljøgevinst, lønnsomhet, kvalitet, effektivitet og implementering.
- Prosjektkvalitet; gjennomføringsevne, finansiell styrke, tidsplan, økonomisk ramme, tilknytning til relevante aktiviteter, relevans.

Innkomne skisser blir vurdert og evaluert av FHF før endelig beslutning om tildeling. Ytterligere informasjon kan tilsendes om ønskelig.

Søker som får best vurdering iht. kriteriene ovenfor, innen hvert tema, blir invitert til å levere fullstendig prosjektbeskrivelse.

Ferdig prosjektbeskrivelse

utarbeides i samarbeid mellom søker, FHF og eventuelt andre virkemiddelordninger.

FHF forbeholder seg retten til å:

- Avvise innkomne skisser som ikke er i tråd med målsettingen for satsingen.
- Be om avklaringer før og under evalueringen.
- Avlyse konkurransen eller foreta ny utlysning.

FHF følger forvaltningsloven: «Oppdragsgiver plikter å hindre at andre får adgang eller kjennskap til opplysninger om tekniske innretninger og fremgangsmåter eller drifts- og forretningsmessige forhold det vil være av konkurransemessig betydning å hemmeligholde».

Ytterligere opplysninger om ordningen Prosjekt i Bedrift kan fås ved henvendelse til Fagsjef Lars R. Lovund, FHF, tlf: +47 90680846

1 Pelagisk konsumindustri

FHF lyser med dette ut til sammen 9 mill kr fordelt på 3 bedriftsrettede prosjekter innen utvikling av teknologi for automatisering og effektivisering av pelagisk konsumindustri. Utlysningen er en del av FHF sin satsing på «Pelagisk løft – økt bearbeiding av makrell»

Pelagisk prosjekt 1:

FHF lyser ut inntil 2,5 mill. kr til: «Utvikling av teknologi for lakefrysing av makrell»

For å sikre helårlig produksjon av makrellfilet, må industrien benytte seg av frosset råstoff. Da er det viktig at hver enkelt fisk går gjennom filetteknologien på en automatisert måte og uten bruk av manuell arbeidskraft. Det stiller nye krav til form- og kvalitet på det innfrosne råstoffet.

Målet med prosjektet er få utviklet- og implementert teknologi for effektivt og bærekraftig lakefrysing av rund makrell.

Retningslinjer:

Den nye teknologien skal:

- Opprettholde fiskens naturlige form og kvalitet.
- Ha en produksjonskapasitet på ca 6 tonn pr. time med kjernetemp. på – 18 C.

Den nye innfrysningsteknologien skal være tilpasset eksisterende produksjonslokale og gi konkurransedyktige produksjonskostnader i forhold til bruk av tradisjonell innfrysing. Dersom løsningen er IQF-frosset makrell, skal det være minst mulig salt rundt hver fisk. Teknologien skal også omfatte løsninger som forebygger uttørking og oksydasjon ved langtids-lagring. Ferdig produkt skal kunne lagres i enklest mulig emballasje og for mellomlagring i standardiserte frysereoler.

Den nye teknologien kan enten være modifisering av eksisterende teknologi, eller utvikling av komplett ny teknologi. Prototype skal bygges i materiale og design, tilpasset krav til kommersiell drift i full skala og HMS.

Pelagisk prosjekt 2:

FHF lyser ut inntil 2 mill. kr til: «Utvikling av teknologi for splitting av paller»

For å øke transportkapasiteten av nye paller fra palleprodusent til mottaksanlegg, er ofte annenhver palle snudd «oppned». Annenhver palle må derfor «splittes» og vendes tilbake til riktig posisjon. I dag gjøres dette manuelt. Arbeidet er tungt og rutinepreget. Næringen ønsker å få pallevendingen automatisert og tilpasset løpene produksjon.

Målet er å utvikle en effektiv og automatisert teknologi for splitting (omstabling) av nye paller for å oppnå økt HMS, redusert rutinemessig manuelt arbeid og en mer rasjonell produksjon.

Retningslinjer:

Den nye teknologien skal:

- Kunne brukes både utendørs og inne i tilknytning til produksjonslinjen
- Ha en kapasitet på 80-90 ferdig splittede paller pr time.
- Være tilpasset pallestørrelser på 1000 x 1200 mm.

Ved valg av operasjon for innendørs bruk, skal «pallesplitteren» passe inn i produksjonslinjen og være tilpasset eksisterende palleteringsteknologi for et norsk pelagisk konsumanlegg. Teknologien skal også være tilpasset krav til HMS.

Teknologien som utvikles kan enten være modifisering av eksisterende teknologi, eller nyutviklet til formålet. Også tilpasning av robotteknologi er aktuell.

Pelagisk prosjekt 3:

FHF lyser ut inntil 4,5 mill. kr til: «Utvikling av teknologi for fjerning av pin-bone (tykkfiskebein) i makrellfilet»

Fjerning av tykkfiskbein (pin-bone) skjer i dag ved hjelp av manuell bearbeiding i lavkostland. Etterspørselen etter makrellfilet uten bein er økende og behovet for å kunne levere slike produkter fra norsk industri er derfor tilstede. For at norsk industri skal kunne konkurrere med virksomheter etablert i lavkostland må det utvikles teknologi som kan fjerne tykkfiskbein uten bruk av manuelt arbeid. Pelagisk industri ønsker gjennom FHF å komme i gang med utvikling av slik teknologi for automatisk fjerning av tykkfiskbein i makrellfilet slik at denne produksjonen utføres i Norge av norsk selskaper.

Målet er å utvikle teknologi til fjerning av pin-bone (tykkfiskebein) i makrellfilet basert på ny eller eksisterende teknologi.

Retningslinjer:

Den nye teknologien skal:

- Kunne ivareta markedets krav til filetkvalitet etter fjernet tykkfiskebein.
- Kunne fjerne inntil 80-85 % av alle tykkfiskebein i fileten

Den nye teknologien skal kunne fjerne makrellfiletens tykkfiskbein. Den skal være tilpasset eksisterende forhold i en sjømatbedrift mht størrelse, reinhold og HMS.

Teknologien kan enten være modifisert av eksisterende teknologi, eller nyutviklet til formålet. Utfordringen kan være vanskelig å nå i løpet av ett enkelt prosjekt. Ytterligere krav som f.eks. produksjonskapasitet vil bli fastsatt nærmere i samarbeid med sjømatbedriften gjennom prosessen for utarbeiding av endelig prosjektbeskrivelse.

Kontaktperson: FHF, Lars R. Lovund, lars.lovund@fhf.no (tlf.: +47 906 80 846)

2 Fartøyteknologi

FHF lyser ut inntil 11,5 mill kr til: «Utvikling, implementering og testing av teknologi for effektiv og skånsom håndtering og bearbeiding av råstoff om bord i fiskeflåten»

Utlysningen er en del av FHF sin satsing på økt automatisering i fiskeflåten.

Målet er å få implementert ny eller forbedret teknologi som:

- Øker kvaliteten på fiskeråstoffet.
- Reduserer mengden av manuelt arbeid.
- Gir større bearbeidingsgrad til en akseptabel kostnad.
- Øker effektivitet og lønnsomhet for rederi og mannskap.

Retningslinjer:

Inkluderer hel- eller halvautomatiserte systemer i prosesslinjen om bord i fiskefartøy. Må fortrinnsvis knyttes til konkrete planer om nybygg eller ombygging/tilrettelegging for implementering av nytt utstyr. Det kan søkes om støtte til utvikling og/eller implementering/testing/feilretting av ny teknologi for et eller flere av følgende ledd i prosesslinjen:

- Skånsom ombordtaking og håndtering av råstoff gjennom produksjonslinjen.
- Midlertidig levendelagring og restitusjon.
- Sortering levende og død fisk fra levendetank.
- Automatisk bedøvning og bløgging av råstoff med minimum kapasitet på 60 fisk/min.
- Automatisk sortering på art og størrelse med samme kapasitet som ved bløgging.
- Fjerning av tykkfiskbein og porsjonering av filet, inkludert «feed in» og sortering i etterkant.
- Automatisert emballering av filet, loins og andre produkter.
- Automatisert fjerning av uønsket krabbefangst fra garn (kystfiskeflåten).

Kontaktperson: FHF, Roar Pedersen roar.pedersen@fhf.no (tlf.: +47 480 77 688)

3 Konvensjonell industri

FHF utlyser med dette ut inntil 600.000 kr til: «Utvikling av teknologi for automatisk treing av fiskehoder til tørking»

Utlysningen er en del av FHF sin satsing mot «Effektivisere sløyelinjer for landanlegg» og er spesielt rettet mot konvensjonell industri i tett samarbeid med en teknologibedrift.

Målet er å bidra til å automatisere en manuell operasjon ved å utvikle en mer effektiv prosess for treing av fiskehoder til naturlig tørking.

Retningslinjer:

Den nye teknologiske løsningen skal effektivisere produksjonen ved automatisk treing av fiskehoder av torsk, hyse og sei. Maskinen skal bygges i materiale og design, tilpasset krav til kommersiell drift i full skala og HMS. Ytterligere krav vil bli fastsatt nærmere i samarbeid med sjømatbedriften gjennom prosjektfaser.

Kontaktperson: FHF, Lorena Gallart Jornet, lorena.jornet@fhf.no (tlf.: +47 982 22 479)

4 Rekeindustri

FHF lyser med dette ut inntil 2 mill. kr til: «Utvikling av teknologi for automatisk innmating av fryste rekeblokker til tining»

Utlysingen er en del av FHF sin satsing på automatisering av manuelle operasjoner i foredling av sjømat. Ordningen gjelder industri som foredler fryst rå reke i samarbeid med en teknologibedrift.

Målet er å utvikle teknologi for automatisk innmating av fryste rekeblokker til tineanlegg.

Søknader må inneholde løsninger for:

- Henting av rekeblokker fra pall.
- Fjerning av emballasje.
- Innmating til tinemaskin.

Retningslinjer:

Den nye løsningen skal kunne passe inn i eksisterende produksjonslinje for tining av fryst reke. Kapasitet, fysisk størrelse, materialvalg og hygienisk design må tilfredsstille rekeindustriens krav. Reker fryst i blokk bringes på pall til tiner og der utføres i dag innmating manuelt med en kapasitet på ca 6 tonn reker i timen. Vekt pr blokk er ca 20 kg.

Kontaktperson: FHF, Kristian Prytz, kristian.prytz@fhf.no (tlf. +47 99585387)

5 Filetindustri hvitfisk

FHF lyser med dette ut inntil 1.5 mill. kr til: «Utvikling av teknologi for fjerning av ørebein på hvitfisk til filetproduksjon».

Utlysningen er en del av FHF sin satsing for å utvikle automatiserte og effektive linjer for produksjon av hvitfiskfilet og er rettet mot filetindustrien for hvitfisk i tett samarbeid med en teknologibedrift.

Målet er å utvikle teknologi for effektiv og mest mulig automatisert fjerning av ørebein på hvitfisk til filetproduksjon basert på ny eller eksisterende teknologi.

Retningslinjer:

Teknologiske løsninger som scorer høyt på følgende områder vil bli foretrukket:

- Godt utbytte.
- Høy kvalitet.
- Effektiv drift.

Den nye teknologien skal videre kunne passe inn i eksisterende linjer for produksjon av hvitfisk filet mht kapasitet, størrelse, materialvalg og HMS. Ytterligere krav vil bli fastsatt i samarbeid med sjømatbedriften gjennom prosessen for utarbeiding av endelig prosjektbeskrivelse.

Kontaktperson: FHF, Frank Jakobsen, frank.jakobsen@fhf.no (tlf.: +47 934 54 221)