

## ÅPEN UTLYSNING I REGI AV FHF

### Kartlegging og optimalisering av industrielle konsepter for refresh-produkter av hvitfisk.

**FHF lyser ut inntil 3 mill. NOK for å kartlegge og optimalisere industrielle konsepter for refresh-produkter av hvitfisk.**

Vi ber om at FHF's retningslinjer for prosjektbeskrivelse følges ved utarbeidelsen av søknaden (link nederst i dokument). Søknader sendes til: [post@fhf.no](mailto:post@fhf.no)

Søknader merkes med saksnummer 19/00370.

#### Tidsplan

Prosjektinitiering:

22.08.19: Åpen utlysning bekjentgjøres

**27.09.19: Frist for innlevering av søknad (innen kl. 14:00)**

10.10.19: Tilbakemelding til søkere om resultat av evaluering

28.10.19: Oppstart av prosjekt forutsatt at alle formaliteter er på plass

Utlysningen er en invitasjon til FoU-miljøer og sjømatbedrifter til å komme med søknad for løsning av angitt problemstilling, men tilsagnsmottaker må være en FoU-institusjon som også skal ha prosjektledelsen.

Behov for ytterligere presiseringer i fasen med utarbeidelse av søknad tas opp med FHF. Hvis det blir behov for endringer i utlysningsteksten vil dette bli gjort kjent på [www.fhf.no](http://www.fhf.no) (samme som denne utlysningen), men ingen endringer vil bli gjort etter 20.09.19 kl 12:00. Søkere er selv ansvarlige for å følge med om det legges ut slike endringer.

Spørsmål om utlysningen kan sendes på e-post til Frank Jakobsen, [frank.jakobsen@fhf.no](mailto:frank.jakobsen@fhf.no)

#### Bakgrunn og problemstilling

Stadig flere fiskeindustribedrifter har utviklet, eller holder på å utvikle, refresh-produkter for hvitfisk. En vanlig metode er å lage ferdige konsumentforpakninger av hvitfiskfilet for å fryse, transportere og deretter tine nært utsalgsstedene. En annen tilnærming er å fryse inn porsjoner i blokk eller IQF, der man tiner og pakker produktene i MAP, skinpack og vakuum nær markedet. Bedriftene kan gjennom refresh-konsepter oppnå lavere distribusjonskostnader, mer stabile leveranser, jevn og høy kvalitet og mulighet for merkevarebygging.

Fortsatt har bedriftene utviklingsløp knyttet til å forbedre egne konsepter for refresh-produkter. I den forbindelse skal det gjennomføres en kartlegging av de industrielle prosessene for å identifisere tiltak for å optimalisere produksjon og kvalitet på refresh-produkter. Det skal fokuseres på hvordan både råstoffkvalitet, produksjonsprosessen, innfrysing og tining påvirker kvalitet og holdbarhet på sluttproduktet.

Råstoffkvalitet kan variere med bakgrunn i sesong, fangstmetode, fangstbehandling, oppbevaring og kjøling. Ved produksjon er ferskheten på råstoffet kombinert med god kjøling viktig, samt innfrysningsmetode og hvilken temperatur den lagres på. Ulike tinemetoder må vurderes, og det må dokumenteres beste praksis for tineprosessen i forhold til temperatur og tid.

Gjennom prosjektet skal holdbarheten på ulike typer refresh-produkter dokumenteres; både konsumentforpakninger som er produsert ferdig i fiskeindustrien, og porsjoner som fryses inn i blokk eller IQF på fabrikk og tines og konsumentpakkes nær markedet.

Forskningsresultater som er relevant i forhold til refresh-produksjon av hvitfisk (råstoffkvalitet, innfrysing, tining, holdbarhet, etc.) skal beskrives gjennom en kunnskapsstatus på området.

### Målsetting

Kartlegge industrielle prosesser for produksjon av refresh-produkter av hvitfisk, vurdere hvordan de enkelte deler av prosessen påvirker kvalitet, og identifisere tiltak som kan settes inn for å optimalisere kvalitet og holdbarhet på sluttproduktet.

Delmål:

- 1) Utarbeide en kunnskapsstatus i forhold til relevante forskningsresultater for refresh-produksjon.
- 2) Vurdere hvordan kvalitet og holdbarhet påvirkes med fokus på;
  - Variasjon i råstoffkvalitet og forskjeller mellom fiskeslag
  - Filetering og innfrysing, samt ulike innfrysningsmetoder
  - Tining - effekt av ulike metoder for tining
- 3) Identifisere eventuelle forskjeller i kvalitet og holdbarhet mellom: 1. Pakking og frysing av konsumentforpakninger som tines og datostemples i kjede eller butikk, og 2. Tining av blokker eller IQF og pakking av konsumentforpakninger nært markedet.
- 4) Skaffe forskningsbasert kunnskap om holdbarhet på ulike typer refresh-produkter som en veiledning for bedriftene, og som næringen kan bruke som en dokumentasjon overfor markedet.

### Forutsetninger i prosjektet

Det forutsettes for alle søknader at det gis en grundig beskrivelse av bakgrunn for prosjektet, inkludert eksisterende kunnskapsgrunnlag og hvordan prosjektet samspiller med eller er koordinert opp mot tilgrensende prosjekter der en eller flere av prosjektpartnerne deltar. Så langt som mulig skal også avgrensning og koordinering opp mot andre prosjekter også beskrives.

Nytteverdi for næringen tillegges vesentlig vekt, og må være realistisk beskrevet i søknaden.

Prosjektbeskrivelsen skal være detaljert, tydelig inndelt i fornuftige arbeidspakker, og med angivelse av antall timer og timepriser eller for universitetssektoren stillingsprosent som legges til grunn. Se ellers FHF's retningslinjer for prosjektbeskrivelser (link nederst i dokumentet). Det skal ikke leveres inn Prosjektskjema for FHF som det henvises til i Retningslinjene for prosjektbeskrivelser, det utarbeides i ettertid for prosjekt som eventuelt blir innvilget.

### Organisering

Oppdragsgiver er FHF, som vil følge opp de enkelte prosjektene med en prosjektansvarlig fagsjef (FHF-ansvarlig).

Utførende prosjektgruppe: Den som tildeles prosjektet/oppdraget organiserer team for gjennomføring av arbeidet. Arbeidet i prosjektgruppen ledes av prosjektleder (CV for prosjektleder legges ved søknaden). Prosjektleder og planlagt team opplyses om i prosjektbeskrivelsen. Eventuelt innleide ressurser og annet formalisert samarbeid skal beskrives detaljert og dokumenteres med avtaler.

Referansegruppe: FHF definerer sammensetningen av en referansegruppe bestående av personer som representerer hvitfisknæringen og har relevant kompetanse i forhold til prosjektets målsettinger. Mandat for referansegrupper i prosjekter finansiert av FHF (link nederst i dokumentet). FHF-ansvarlig er ikke medlem, men skal delta i referansegruppens møter (NB Husk å budsjettere med kostnader til referansegruppemøter i prosjektbeskrivelsen).

### Leveranser

Mulige leveranser fra prosjektet er listet opp i pkt 6 i Retningslinjer for prosjektbeskrivelser til FHF (link nederst i dokumentet). Artikler, fagrapporter, presentasjoner, populærformidling osv skal være åpne leveranser som skal legges ut på FHF's nettside om prosjektet, i tillegg til åpen publisering i regi av tilsagnsmottager / FoU-

institusjon. Faglig sluttrapport til FHF skal innholdsmessig være i henhold til FHF's Retningslinjer for sluttrapportering. Det er stor frihet til å velge leveranseformer som vil bidra til at kunnskap fra prosjektet så raskt som mulig kan tas aktivt i bruk i næringen.

### Kvalitetssikring

FoU-institusjonen må sikre at arbeidet er gjenstand for tilfredsstillende kvalitetssikring, hvordan dette utføres skal beskrives i prosjektbeskrivelsen. FHF forventer at eventuelle uklarheter underveis kommuniseres og søkes oppklart uten forsinkelse.

### Kriterier for vurdering av søknader:

Prosjektforslagene gis en vurdering etter følgende kriterier (i prioritert rekkefølge):

- Prosjektbeskrivelsens relevans til utlysningen og målet med arbeidet
- Forskningskvalitet, inkludert metodevalg og statistikk
- Beskrevet prosjektkvalitet inkludert gjennomføringsevne, finansiell risiko og faglige forutsetninger
- Formidlingsplan for å sikre størst mulig næringsnytte
- Økonomisk ramme for arbeidet/prosjektet
- Tilknytning til relevante aktiviteter/prosjekter
- Prosjektforslagets vurderbarhet og dokumentkvalitet.

Prosjektbeskrivelsen må være så komplett at det kan foretas en evaluering basert på kriteriene ovenfor. Prosjektbeskrivelsen skal ikke overskride 10 sider ekskl. vedlegg.

### FHF forbeholder seg retten til å:

- Avvise innkomne prosjektbeskrivelser som ikke er i tråd med målsettingen for utlysningen
- Avvise innkomne prosjektbeskrivelser som ikke oppfyller formelle krav i utlysningen og FHF's *Retningslinjer for prosjektbeskrivelser*
- Be om avklaringer før og under evalueringen
- Avlyse konkurransen eller foreta ny utlysning (også for hvert enkelt konkurranseområde)
- Forespørre søkere om å samarbeide om prosjektgjennomføringen hvis det er viktig for den totale prosjektkvaliteten.
- Bruke eksternt kompetanse ved evaluering av prosjektbeskrivelser.

### Behandling av søknader

- Prosjektbeskrivelsene gjennomgås av FHF for å avklare om de er i tråd med målsettingen for utlysningen og oppfyller de formelle krav som er satt
- Prosjektbeskrivelsene rangeres av FHF basert på score på evalueringskriteriene.
- En innstilling lages og besluttes av FHF ut fra en totalvurdering av kriteriene.
- Søkere som besluttes tildelt støtte, kontaktes. Forutsetninger for tilsagn presenteres og valgt miljø får en frist til å akseptere/avslå å delta i videre løp. NB! Tilsagn gis ikke på dette stadiet.
- FHF gir tilsagn til valgte søkere.  
FHF's gjeldende Standardvilkår på tilsagnstidspunktet vil legges til grunn (Vedlegg 1)
- Etter at endelig beslutning om tildeling av prosjekt er tatt, vil alle søkere bli varslet om utfall.

### Vedlegg til utlysningen:

1. FHF's standardvilkår
2. Retningslinjer for prosjektbeskrivelser til FHF
3. Mandat for referansegrupper i FHF

Dokumentene finner her: <https://www.fhf.no/prosjekter/prosjektdokumenter/>