

## CO-CREATIE-OPROEP FUTURE FOOD

In kader van Future Food wil Handmade in Brugge haar food en non-food makers inspireren om hun grenzen te verleggen en nieuwe horizons op te zoeken. Daartoe zet Handmade in Brugge enkele co-creatietrajecten op rond reststromen en ongekende producten i.s.m. Maxime Willems van Proef! en Stefanie Maes van Sea Matters ([www.seamatters.be](http://www.seamatters.be)).

### DRAF

Een eerste oproep lanceren we rond DRAF. In het land van bier vinden we het een uitdaging om met het restproduct draf aan de slag te gaan. Draf of bierbostel is een restproduct bij het bierbrouwen. Bierdraf wordt momenteel vooral gebruikt als eiwitaanvulling in diervoeding voor melk- en vleesvee. Uit onderzoek van VIVES campus Roeselare blijkt echter dat bierdraf heel wat potentieel biedt en zelfs een belangrijk ingrediënt kan worden in de menselijke voeding. In samenwerking met Maxime Willems van Proef! ([www.proef.club](http://www.proef.club)) en Gaël Staelens van VIVES willen we de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden onderzoeken en hopen we dat ambachtelijke makers ermee aan de slag gaan.



### ZALMLEER

Een tweede oproep gaat over ZALMLEER. De steeds grotere druk die koeien of liever de methaangassen die ze verspreiden, zetten op ons milieu, zorgt ervoor dat we op zoek moeten naar alternatieven voor leder afkomstig van de koe. Vissenleder is een mogelijk alternatief. Stefanie Maes van Sea Matters ([www.seamatters.be](http://www.seamatters.be)) deed hier reeds heel wat onderzoek rond. We willen lederbewerkers, interieurontwerpers, juweelontwerpers enz. uitnodigen om met specifiek met zalmleer aan de slag te gaan en nieuwe mogelijkheden en toepassingen te ontwikkelen.

