

## Jaarthema 2017-18: voeding in de gevangenis Oudenaarde.

De Commissie van Toezicht (CVT) oefent haar bevoegdheid inzake de bejegening van de gevangenen uit middels de bezoeken aan de gevangenis en de gesprekken met gevangenen en personeel. Tijdens haar vergadering van 19 januari 2017 besliste de Commissie om haar toezichtsbevoegdheid bijkomend in te vullen door het uitdiepen van een aantal specifieke thema's. Er werd besloten tijdens het jaar 2017 de aandacht te laten gaan naar het thema 'voeding', een wezenlijk element van de bejegening van de gedetineerden.

**Voor de realisatie van het initiatief werd *een tweesporenbeleid* opgezet:**

- In de eerste plaats zou een delegatie van de CVT de gevangenis bezoeken en waarnemingen doen over de voedselketen.
- Vervolgens zou bij een deel van de gedetineerden een schriftelijke bevraging gehouden worden over hun ervaringen en wensen aangaande voeding.
- 

### **A. Werkbezoek door een delegatie van CVT de gevangenis. ( 31 maart 2017 )**

- a) uitleg verstrekt over de werking van de bevoorrading (het voedingsproces),
- b) een geleid bezoek gebracht aan de keuken
- c) de bedeling van het middagmaal in de verschillende secties werd gevolgd.

#### **Vaststellingen:**

De commissie stelde vast dat de gevangenen langs twee kanalen voeding betrekken:

#### **a. de eigen aankopen via de kantine met persoonlijke gelden.**

- Dit proces wordt beheerd door de boekhouding.
- Er wordt via een kantinelijst een heel groot assortiment (ook producten die buiten het assortiment voeding vallen) ter beschikking gesteld.
- Op maandag kan men de wekelijkse aankoop indienen.
- Er wordt op donderdag een levering binnengebracht per sectie in onderscheiden bakken. Dit gebeurt in hoofdzaak in samenwerking met de "*Solutions*" – *afdeling van de Colruytgroep*.
- De prijs die de gedetineerden betalen is de kleinhandelsprijs vermeerderd met 8%. Deze winst gaat naar een 'steunfonds' dat initiatieven neemt voor de gedetineerden. De gedetineerden zijn hiervan op de hoogte.
- De individuele verdeling van de bestelde goederen gebeurt door geselecteerde gedetineerden. De bestelde goederen worden verdeeld in plasticzakken.

- De gevangenen kunnen ook maandelijks een aankoop “diepvriesproducten” doen.
- Deze producten kunnen zij dan zelf bereiden in hun cel op een tijdstip dat ze zelf kiezen. Ze bereiden de voeding op cel door het gebruik van een eigen tafelgrill of microgolfoven. Naar verluidt is dit een uniek project binnen het gevangeniswezen.
- De gevangenisdirectie heeft een pilootproject opgestart met als focus: “*sport = vooral gezonde voeding*” en stimuleert daarom de consumptie van rundsvlees en vis. Bovendien loopt sinds 2016 een samenwerkingsverband met een sportdiëtiste die zich inspant om via de kantineverkoop wetenschappelijk verantwoorde voedingssupplementen aan te bieden.
- Het regime van de aankopen via de kantine wordt op het niveau van de gedetineerde gecoördineerd en gecommuniceerd via hun overlegorgaan dat 4 maal per jaar samen komt. Dit is een vertegenwoordiging van gekozen kandidaten.
- Ook de familie kan tijdens de bezoeken producten aankopen voor de gevangene. Zij kunnen geld doneren op de rekening van de gedetineerde, momenteel is dat 100 euro per week (vroeger 60 euro). De gedetineerde krijgt een maandelijks overzicht.

*bedenking CVT:*

*het systeem van de persoonlijke aankopen kan tot spanningen leiden, in de mate bepaalde gedetineerden niet over de nodige persoonlijke middelen beschikken om via de kantine aankopen te doen. Elke gevangene heeft recht op dezelfde voldoende en goede voorziening van voedsel en artikelen die elementair noodzakelijk zijn voor hygiëne en verzorging, en die door de overheid volledig en evenwichtig uitgebouwd moet worden.*

*Het systeem van ‘eigen aankopen’ mag nooit aangewend worden om de verplichtingen van de Staat te verminderen..*

## **b. de centrale keuken.**

In de gevangenis van Oudenaarde is een goede en mooi uitgebouwde keuken geïnstalleerd.

De commissie had contact met de hoofdverantwoordelijke en haar helper.

-De hoofdverantwoordelijke (mevr. Monique) baatte vroeger zelf een restaurant uit en heeft de gewoonte te onderhandelen met leveranciers over kwaliteit en prijzen van voedingsmiddelen. Zij is op de hoogte van de FAVV-normen en kent het klappen van de zweep inzake werking en beheer van een keuken. Zij stelt zich open op voor adviezen en suggesties. Zij is zeer geëngageerd.

-De helper is een gedetineerde die gemotiveerd en plichtsbewust overkomt. Hij stuurt andere gedetineerden aan en vervult een zeer nuttige en verantwoordelijke rol in het voedingsproces.

Opvallende randbemerking: hij verdient als keukenhulp significant minder (220 euro vs 500 euro) dan de gevangenen die in de werkplaatsen aan de slag kunnen.

-De keuken blijkt goed uitgerust en is heel proper en functioneel geordend. De verantwoordelijken maken geen opmerkingen over het ter beschikking staande materieel.

Over de maaltijden worden volgende mededelingen verstrekt:

-De keuken voorziet in drie regimes: de traditionele keuken, de vegetarische voeding en de halalvoeding. De menu's volgen de cyclus van de seizoenen.

Ook is er aandacht voor bepaalde geïndividualiseerde vereisten (vb. gluten / bepaalde regime...).

Er is bereidheid tot een grote flexibiliteit en aanpassing aan de concrete situatie.

Dit wordt ervaren als een grote meerwaarde van een eigen keuken-en voedingsunit binnen de gevangenis. Iets meer financiële middelen zou hier een grotere waaier aan mogelijkheden bieden die zeker een voelbaar verschil kunnen maken aangaande diversiteit van aanbod en kwaliteitsoptimalisatie.

- Het brood van het avondmaal wordt reeds meegegeven met het ontbijt.
- Er zijn ook gedetineerden met een lager detentieregime die overdag buiten de gevangenis gaan werken. Zij krijgen een lunchpakket mee dat aangepast is aan hun dagtaak. Het gewone middagmaal wordt voor hen bewaard; zij kunnen het 's avonds opwarmen in een microgolf.

De commissie is geïmpressioneerd enerzijds door het zeer beperkte budget waarmee de keukenploeg moet werken en anderzijds door de inventiviteit en flexibiliteit waarvan de keukenploeg blijk geeft, waardoor zij er met name in slagen tot tevredenheid de voedselvoorziening in goede banen te leiden.

Het feit dat het nu reeds veel te beperkte budget de laatste jaren nauwelijks meegroeit met de stijging van de algemene voedingsprijzen en levensduurte, zal het voor de organisatie van de keukendienst van de gevangenis steeds moeilijker maken om kwaliteitsvol te kunnen blijven werken. De commissie zal onze bezorgdheid hieromtrent ook delen aan de diensten in Brussel.

### **c Bedeling van het middagmaal in de sectoren.**

De commissie volgde de bedeling van het middagmaal in de verschillende sectoren.

Deze bedeling verliep correct: er werd aandacht besteed aan de hygiëne en de gebruiker werd in zijn persoonlijke integriteit gerespecteerd.

## B. De bevraging.

In oktober 2017 is een schriftelijke bevraging op het getouw gezet. Als doelgroep werd gekozen voor de secties waar langdurig opgesloten personen verblijven. Inhoudelijk werd gepeild naar de individuele tevredenheid over het ontbijt, de soep, het middagmaal en het avondmaal en over de kwaliteit van het eten in het algemeen.

82 gedetineerden ontvingen de vragenlijst. 35 personen hebben geantwoord.

De professionele analyse van de resultaten doet het volgende besluiten: de gedetineerden zijn tamelijk negatief over de voeding. Er is kritiek op de diversiteit, er wordt gevraagd naar gezondere voeding, de porties worden bekritiseerd. Er komen ook een paar algemene pijnpunten naar voren, waaronder

- a. de klacht dat gedetineerden zelf geld moeten spenderen om voldoende en gevarieerd voedsel te krijgen, wat voor hen zeer belastend is.
- b. het feit dat meerderen het gevoel hebben dat er weinig rekening gehouden wordt met het gedetineerdenoverleg.
- c. een demotivatie van sommige medewerkers van het keukenpersoneel, dat terugvalt op routine.

### **De algemene conclusies van de bevraging kunnen als volgt worden samengevat:**

- Er heerst een gematigde ontevredenheid bij de langdurig gedetineerden.  
Men erkent dat Oudenaarde het niet slecht doet in vergelijking met andere gevangenissen, maar stipt toch men aan dat er een aantal gewoontes in de keuken geslopen zijn die men veranderd wil zien.  
Reden om de inspraak te vergroten, bijvoorbeeld door intensivering van het gedetineerdenoverleg.
- De gedetineerden hopen op meer variatie in het eten en op gezonde alternatieven.  
Dat hoeft niet veel te kosten (ander type fruit, een dessertje) maar vergt wel nog iets meer inventiviteit en creativiteit.
- De bedeelde porties zijn blijkbaar niet altijd correct afgestemd op de behoeften: er wordt weg gegoooid; soms is er een zeker tekort.
- Soms is er ook bezorgdheid over een te geringe afwisseling in de menus.  
Die vaststellingen moeten de keukenploeg bereiken, die daar dan ook iets mee doet.

Los van de elementen die door de gedetineerden naar voren zijn gebracht, dient onmiskenbaar de aandacht te worden gevestigd op het feit dat de eerder ontevreden opstelling van de gedetineerden zeker ook verband houdt met het veel te krappe budget waarover de keukenploeg beschikt, waardoor deze objectief gezien in een heel moeilijke situatie zitten om tegemoet te komen aan een hele resem van wensen en verwachtingen.

# Bevraging maaltijden langdurig gedetineerden

December 6, 2017

Marc Vanderbeken  
Commissie van Toezicht Oudenaarde

Melanie Vanderbeken,  
arbeids- en organisatiepsycholoog

# Inleiding

---

Binnen de Commissie van Toezicht Oudenaarde werd beslist om meer thematisch te werken. Voor dit jaar wil men de voeding onder de loep nemen. In dit kader werden reeds gesprekken met de keuken en gedetineerden gevoerd. Dit onderzoek geeft een aanvullend beeld aan deze gesprekken.

Uit een eerder bezoek aan de keuken en aan de hand van gesprekken met directie en keukenpersoneel konden we vaststellen dat men sterk gemotiveerd is om het goed te doen. De leidinggevende kok vroeg zelfs expliciet naar feedback. Dit staat in contrast met de opmerkingen die vaak door de gedetineerden worden geformuleerd. Het doel van deze bevraging is om een helder beeld te scheppen van de perceptie van de langdurig gedetineerden. Het uiteindelijke resultaat moet dienen om zowel de keuken als de groep van gedetineerden vooruit te helpen wat betreft voeding.

## Vragenlijst en methodiek

---

De vragenlijst werd opgesteld aan de hand van een voorbeeld die gebruikt werd door een cateraar bij een schoolinternaat. De eerste versie werd nagelezen door mevr. Sara Van Malderen, mevr. Marion Vanden Bossche en de voorman/gedetineerde van de keuken. De finale vragenlijst werd goedgekeurd door mevr. Van Malderen en mevr. Vanden Bossche.

De vragenlijst heeft als doelgroep de langdurig gedetineerden en bevaart hen naar hun tevredenheid wat betreft de verschillende maaltijden. Concreet werden volgende onderwerpen behandeld:

- Tevredenheid ontbijt
- Tevredenheid soep
- Tevredenheid middagmaal
- Tevredenheid avondmaal
- Algemene kwaliteit

Hierbij werden telkens een aantal gesloten gevragen gesteld, waarbij men de tevredenheid over de verschillende onderwerpen moest aanduiden in een schaal van 1 tot 4 (1 = helemaal ontevreden, 4 = zeer tevreden). Een voorbeelditem luidt als volgt: “In welke mate bent u tevreden over de smaak van de koffie bij het ontbijt?”. Hiernaast werd ook per onderwerp minimum één open vraag gesteld met een antwoordkader om antwoorden op de gesloten vragen te nuanceren (e.g. “Uw suggesties voor het ontbijt”).

82 gedetineerden ontvingen een kopie van deze vragenlijst in de loop van oktober 2017. Deze vragenlijst werd in drie talen verdeeld door de vertrouwenspersonen binnen de kring van de gedetineerden. Er werd expliciet gekozen om dit door de vertrouwenspersonen te laten doen in plaats van de penitentiair beampten om een zo groot mogelijk publiek te bereiken en weerstand te vermijden. Er werd hen gevraagd om deze vragenlijst in te vullen en te deponeren in een gesloten enveloppe bij mevr. Marion Vanden Bossche voor 25 oktober 2017. Op die manier werd anonimiteit gegarandeerd. In totaliteit werden 35 vragenlijsten ingevuld, wat neerkomt op een responsgraad van 42,68%. Deze responsgraad wordt aangenomen als voldoende om conclusies te trekken naar de volledige doelgroep.

Vervolgens werden de vragenlijsten samengevoegd in een Excelbestand, waarbij ongeldige antwoorden blanco werden ingevuld. De antwoorden werden gecodeerd naar getallen van 1 tot 4 (helemaal ontevreden = 1, ontevreden = 2, tevreden = 3, zeer tevreden = 4).

De analyse werd vervolgens in Excel uitgevoerd. Per vraag werd enerzijds gekeken naar hoe vaak een antwoord werd gegeven. Deze aantallen werden telkens naast mekaar gezet in een grafiek. Anderzijds werd per vraag het gemiddelde berekend, alsook de standaarddeviatie op dit gemiddelde. Deze getallen moeten als volgt geïnterpreteerd worden:

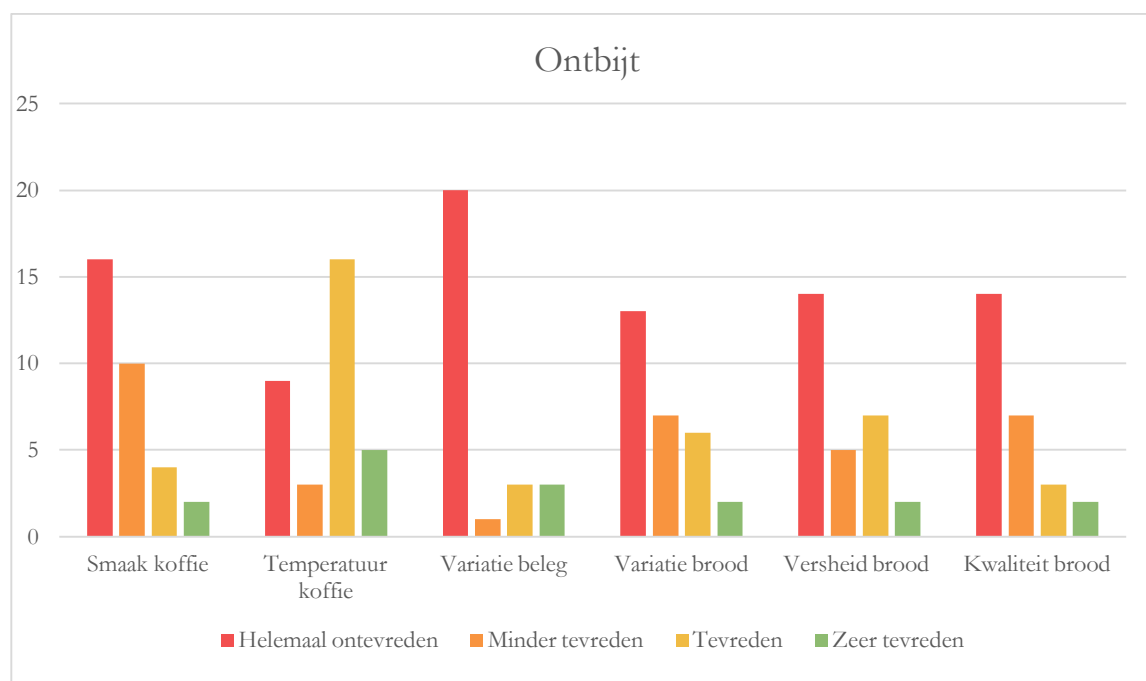
- Het gemiddelde geeft een score tussen 1 en 4, waarbij een score tussen 1 en 2 als (zeer) ontevreden wordt beschouwd, tussen 2 en 3 tussen ontevreden en tevreden en tussen 3 en 4 als (zeer) tevreden.
- De standaarddeviatie (SD) geeft de mate waarin de grote meerderheid hetzelfde geantwoord heeft op de vraag. Bij een gemiddelde van 2 en een standaarddeviatie van 1, heeft de grootste groep geantwoord tussen 1 en 3. Het is met andere woorden een manier om te zien hoe eensgezind de deelnemers zijn: hoe groter de standaarddeviatie, hoe minder eensgezindheid er is.

In het algemeen kunnen we vaststellen dat men vrij consistent op alle vragen heeft geantwoord: als men een positieve/negatieve score gaf op 1 vraag, werd in het algemeen ook respectievelijk positief/negatief gescoord op de andere vragen (gemiddelde SD = 0,64). Mensen zijn met andere woorden over de volledige lijn eerder positief of negatief.

Opmerking: De Nederlandstalige vragenlijst kan in bijlage gevonden worden.

## Resultaten

### Ontbijt



Figuur 1: Absolute aantallen van de antwoorden op de vragen over het ontbijt

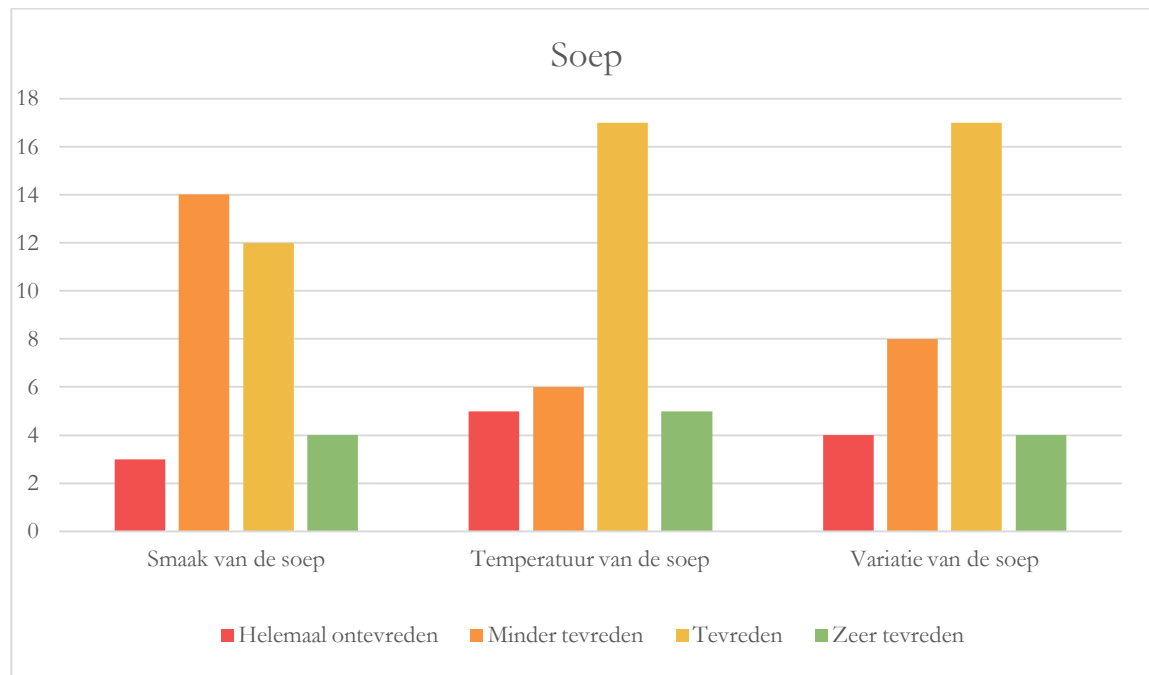
	Smaak koffie	Temperatuur koffie	Variatie beleg	Variatie Brood	Versheid brood	Kwaliteit brood
<b>Gemiddelde</b>	1,75	2,52	1,60	1,89	1,90	1,73
<b>SD</b>	0,90	1,05	1,06	0,98	0,99	0,94

Tabel 1: Gemiddelde en standaarddeviatie (SD) van de antwoorden op de vragen over het ontbijt

Over het ontbijt heerst er in het algemeen een negatieve stemming. Bij de suggesties komt meermaals naar voor dat er helemaal geen ontbijt gegeven wordt, met uitzondering van één pot confituur die maandelijks bedeed wordt (e.g. *“Er is helemaal geen ontbijt!!! We krijgen om de drie weken een pot confituur”; “geen beleg bij ontbijt: 1x maand potje confituur van 450gr (wat eigenlijk als avondeten uitgedeeld wordt...)”*). Ook over de versheid van het brood en de variatie wordt geklaagd. Men vraagt naar meer stimulatie van ontbijten met een meer divers aanbod: andere broodsoorten (e.g. volkoren brood), meer zuivel (e.g. kaas, yoghurt, eieren), ontbijtgranen en fruit.

De koffie kan beter voor een aantal onder hen (*“De koffie is al beter tegenover vroeger maar nog niet wat het moet zijn”*). Hoewel de meerderheid de smaak slecht scoorde, werden weinig negatieve commentaren gegeven in de suggesties. Eén iemand vroeg ook om koffie op zondagochtend te voorzien.

## Soep



Figuur 2: Absolute aantallen van de antwoorden op de vragen over de soep

	Smaak soep	Temperatuur soep	Variatie soep
<b>Gemiddelde</b>	2,52	2,67	2,63
<b>SD</b>	0,82	0,91	0,85

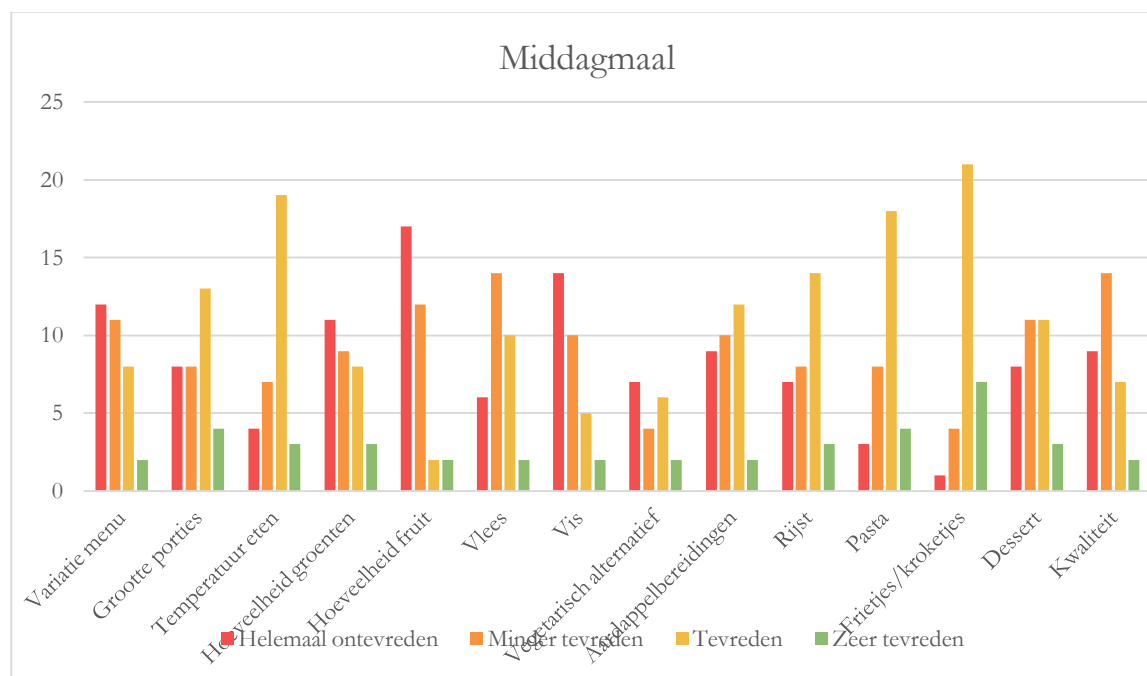
Tabel 2: Gemiddelde en standaarddeviatie (SD) van de antwoorden op de vragen over de soep

Over het algemeen is men relatief tevreden over de soep (e.g. *“Al bij al is de soep toch nog redelijk”; “Niet slecht”*). Sommigen zijn wat kritischer, voornamelijk over de smaak en de kruiding: men heeft het idee dat vaak restjes worden gebruikt van vorige maaltijden (groenten, sauzen) en dit is met wisselend succes. Wat betreft kruiding is de soep wat te zout en ontbreken andere kruiden voor hen. Soms varieert de temperatuur nu en dan.

Er werd meermaals gesuggereerd dat het een beter idee zou zijn om de soep te schenken bij het avondeten (e.g. *“Als ze de soep ’s avonds zouden geven, zou er meer soep gegeten worden.”*).



## Middagmaal



Figuur 3 Absolute aantallen van de antwoorden op de vragen over het middageten

	Variatie menu	Grootte Porties	Temperatuur eten	Hoeveelheid groenten	Hoeveelheid fruit	Vlees	Vis
<b>Gemiddelde</b>	2	2,39	2,64	2,10	1,67	2,25	1,84
<b>SD</b>	0,92	0,98	0,81	1,00	0,84	0,83	0,92

Tabel 3: Gemiddelde en standaarddeviatie (SD) van de antwoorden op de vragen over het middageten (1)

	Vegetarisch alternatief	Aardappel-bereidingen	Rijst	Pasta	Frietjes/kroketjes	Dessert	Kwaliteit
<b>Gemiddelde</b>	2,16	2,21	2,41	2,70	3,03	2,277	2,08
<b>SD</b>	1,04	0,91	0,93	0,80	0,67	0,93	0,85

Tabel 4: Gemiddelde en standaarddeviatie (SD) van de antwoorden op de vragen over het middageten (2)

Wat betreft variatie in het menu is men (zeer) ontevreden. Bij de suggesties wordt herhaaldelijk gevraagd voor meer variatie, met een focus op een gezondere voeding (e.g. “Meer variatie a.u.b.”; “Veel te eentonig”; “En vooral meer afwisseling in het menu, er is maar 1x/week een stuk fruit als dessert, veel te weinig! Zeer weinig groenten, weinig variatie”). Ook naar de grootte van de porties deelt men hoofdzakelijk een ontevredenheid.

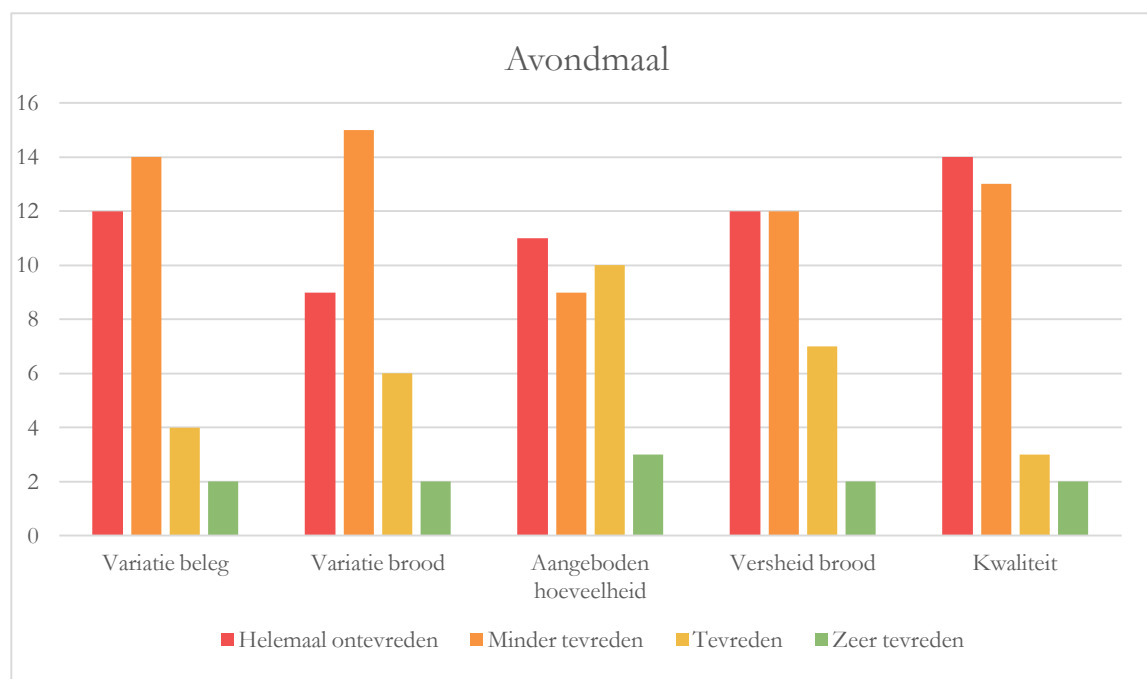
De behoefte naar meer groenten en fruit zien we ook in de gemiddelden: beide scores (zeer) slecht naar tevredenheid. Ook wat betreft de bereiding van groenten zouden een aantal gedetineerden graag minder sausen hebben en meer salades (voornamelijk in de zomer). Wat betreft vlees, vis en het vegetarisch alternatief worden opnieuw eerder slechte scores gegeven, hoofdzakelijk door de kwaliteit (bijvoorbeeld te vaak gefrituurd, te vaak gehakt...). Voor aardappelbereidingen/rijst/pasta/frietjes/kroketjes is men in het algemeen eerder positief. De kwaliteit en bereiding van de aardappelen worden wel meermaals in vraag gesteld.

Bij het dessert geeft men opnieuw een ontevredenheid als score. Dit komt voornamelijk voort uit een nood naar meer variatie in de desserts (e.g. verschillende types chocolade) en vaker fruit als dessert (e.g. *“Desserts kunnen gezonder (meer fruit)”*).

Deze bovenstaande scores worden ook gereflecteerd naar een ontevredenheid naar algemene kwaliteit. In het algemeen wordt sterk gevraagd naar een gezondere en evenwichtigere voeding met meer groenten/fruit en minder koolhydraten (e.g. *Meer nadruk op gezonde voeding, minder saus in groenten, minder aardappelen!!*). Ook vinden sommigen dat het eten soms te hard wordt afgekookt en kruiding mist (e.g. *“Minder vettig eten a.u.b., minder sausen, meer op smaak brengen met kruiden”*).

Op de vraag of men voldoende rekening houdt met de eigen wensen bij het middageten, werd steeds negatief gereageerd. Men geeft aan dat de keuken zich vasthoudt aan hun gewoonten en men het gevoel heeft dat men geen keuze heeft. Een frustratie onder de gedetineerden is het herhaaldelijk gebruik van kip, dat men percipieert als een oplossing enkel gericht naar de moslimpopulatie.

## Avondmaal



Figuur 5: Absolute aantallen van de antwoorden op de vragen over het avondmaal

	Variatie beleg	Variatie brood	Aangeboden hoeveelheid	Versheid brood	Kwaliteit
<b>Gemiddelde</b>	1,88	2,03	2,15	1,97	1,77
<b>SD</b>	0,86	0,85	0,99	0,90	0,84

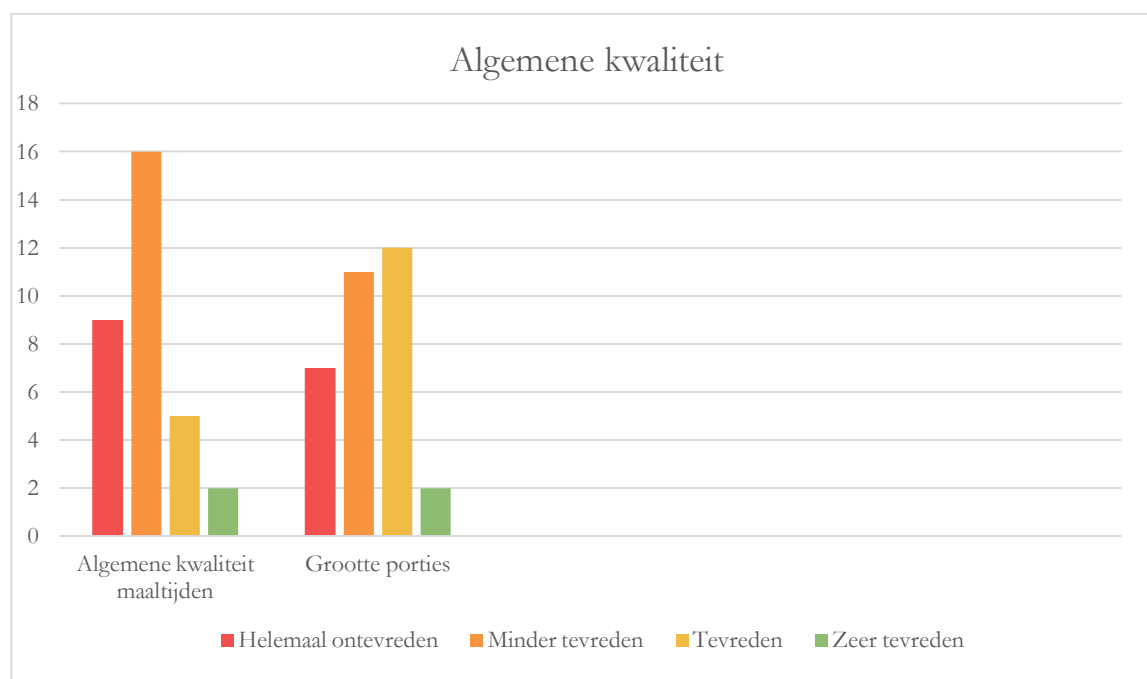
Tabel 6: Gemiddelde en standaarddeviatie (SD) van de antwoorden op de vragen over het avondmaal

Wat betreft het brood mist men een eigen keuze (bv voor meergranenbrood) en stelt men zich vragen naar de versheid (*“Enkele dagen per week niet te eten”*; *“Andere bakker kiezen”*). Er blijken twee duidelijke pijnpunten bij het avondeten: de variatie in het beleg en de porties. Wat betreft het beleg, geeft men aan dat men minder bereide vleeswaren en zoet

beleg wil en eerder de optie wil om ook groenten en fruit te eten als avondeten. Men vindt het bovendien jammer dat als er confituur gegeven wordt, er geen ander beleg is (gezien velen dit als ontbijt zien).

Ook de porties worden soms als (veel) te weinig ervaren (e.g. *“De porties zijn soms voor kinderen nog te weinig”*; *“Plattekaas voor op de boterham, daar heb je toch niet mee gegeten”*). Iemand gaf aan dat het beleg niet steeds door iedereen gesmaakt wordt en dat in dat geval de penitentiair beampte dit beter zou doorgeven aan de keuken om minder te verspillen.

## Algemene kwaliteit



Figuur 6: Absolute aantallen van de antwoorden op de vragen over de algemene kwaliteit

	Algemene kwaliteit maaltijden	Grootte porties
<b>Gemiddelde</b>	2,00	2,28
<b>SD</b>	0,83	0,87

Tabel 7: Gemiddelde en standaarddeviatie (SD) van de antwoorden op de vragen over de algemene kwaliteit

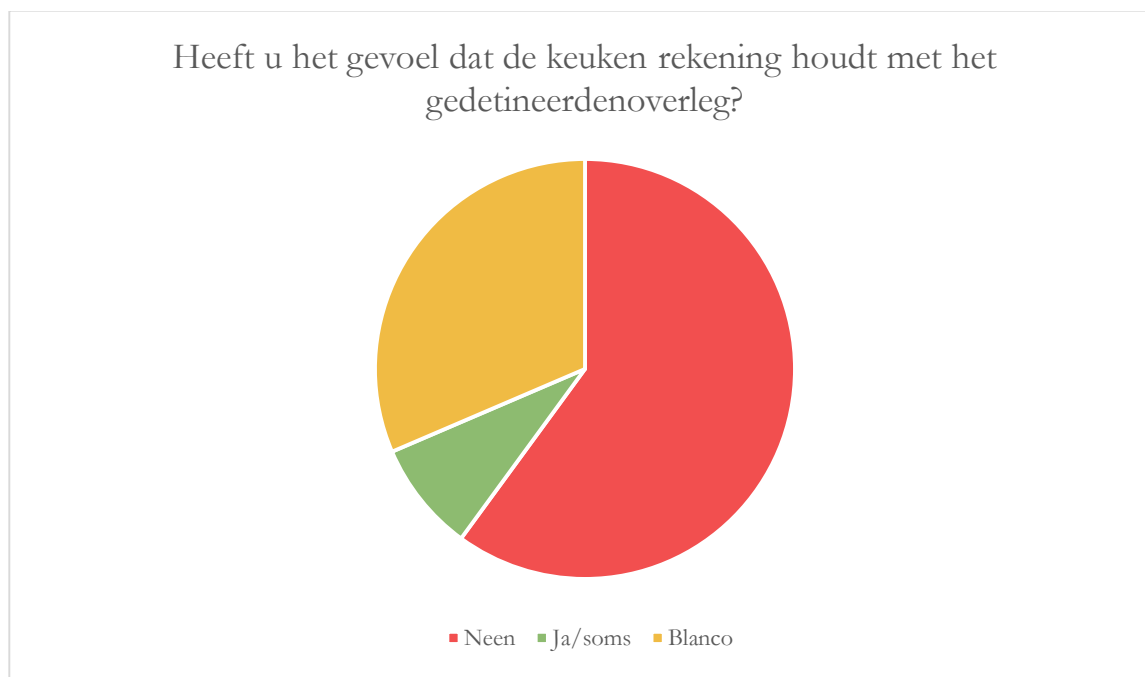
Wat betreft de algemene tevredenheid naar de maaltijden is men eerder ontevreden. Naar de grootte van de porties is men meer verdeeld, maar ook daar is de meerderheid ontevreden. Men mist een gebalanceerd ontbijt en variatie en kwaliteit in middageten/avondeten.

Wat betreft algemene opmerkingen, heerst er een algemene vraag of er wel nog iets kan veranderen (e.g. *“Er is al eens een enquête geweest, maar er is geen rekening mee gehouden”*). Men concludeert dat het in Oudenaarde qua voeding nog wel meevalt in vergelijking met andere gevangnissen, maar ook dat er nog veel groeimarge is: zowel naar kwaliteit als variatie is men niet tevreden (e.g. *Soms is het eten eens lekker (dat mag zeker ook eens gezegd worden), maar dat is zelden en dan is er ook steeds te kort*). Men is ervan overtuigd dat meer variatie mogelijk moet zijn (e.g. eens een andere chocoladesoort, een ander type groentepuree, een meer divers aanbod in dessertjes...) en dat het eten een pak gezonder kan (*“Tegenover andere gevangnissen is het eten hier beter maar of het gezonder is daar twijfel ik aan”*);

“Meer rekening houden met de aanbevelingen van de gezondheidszorg en voeding geven gebaseerd op de nieuwe voedingsdriehoek.”). Ook wil men graag grotere porties waar mogelijk.

Een aantal gedetineerden gaven aan dat ze zelf geld moesten spenderen om voldoende en gevarieerd genoeg te kunnen eten, wat als iets belastend wordt ervaren. Een voorstel kwam om niet steeds dezelfde zaken te laten terugkomen in het menu en de menu's per 14 dagen of op maandbasis op te stellen, zodat men de eigen aankopen kan aanpassen.

Een laatste opmerking die herhaaldelijk terug kwam, ging over de warmte en hygiëne van het eten: doordat de lift kapot is, wordt het eten vroeger uitgethaald en is het kouder voor men er kan van eten.



De meerderheid heeft het gevoel dat er weinig rekening wordt gehouden met hun opmerkingen bij het gedetineerdenoverleg. Sommigen hebben het gevoel dat het keukenpersoneel geen motivatie meer heeft om zich in te zetten en eerder vasthoudt aan hun gewoontes, wat ook een invloed heeft op de gedetineerden in de keuken. Reacties waren onder andere: “Nooit, het interesseert hun niet.”; “Niet zo merkbaar.”; “Onze suggesties op het gedetineerdenoverleg worden bijna nooit toegestaan.”; “Als het overleg is, is de keuken meestal ook afwezig.”. Wat betreft de positieve reacties, werd volgende onder andere gemeld: “Redelijk”; “Ik heb geen klachten dus doe daar niet aan mee.”

Een interessante link is de verhouding tussen de mate waarin men het gevoel heeft dat men inspraak heeft en de mate waarin men over het algemeen eerder positief/negatieve scores heeft gegeven. Daar zien we dat de gedetineerden die op bovenstaande vraag “nee” hebben geantwoord ook eerder negatief geantwoord hebben op de andere vragen (gem = 1,88; SD = 0,16). Mensen die hier niets invullen of eerder positief zijn, tonen globaal een positievere, maar minder consistente score (gem = 2,55; SD = 0,27). De gedetineerden die ontevreden zijn tonen met andere woorden ook een frustratie waarbij ze meer inspraak wensen.

## Conclusie en aanbevelingen

---

Deze vragenlijst werd opgesteld in het kader van het verdiepen in opmerkingen bij de gedetineerden, de welke in contrast stonden met de trotsheid en inzet van de keuken. Het doel van de bevraging was om een gedetailleerder beeld van de algemene tevredenheid van de maaltijden bij langdurig gedetineerden te krijgen, om zo de keuken en de gedetineerden verder te helpen met kwalitatieve voeding. Volgende punten kwamen hieruit naar voor:

Over het algemeen heerst er een gematigde ontevredenheid bij de langdurig gedetineerden. Men erkent dat Oudenaarde het niet slecht doet ten opzichte van andere gevangenissen, maar dat er een aantal gewoontes in de keuken geslopen zijn waar men verandering in wil zien. Dit is sterker uitgesproken in de vorm van frustratie bij de gevangenen die minder een gevoel van inspraak hebben. Het is misschien daar waar een eerste aanknopingspunt zit; het gevoel dat de gedetineerden een effectieve impact kunnen hebben, kan de algemene tevredenheid laten toenemen. Het is daarom ook van essentieel belang dat er ook zichtbare veranderingen voortvloeiën uit deze bevraging. Deze veranderingen zouden moeten gebaseerd zijn op verdere gesprekken met (een aantal) gedetineerden. Mogelijkheden hier zijn o.a. diepgaandere gesprekken met de raad van toezicht, maar ook rechtstreekse gesprekken en workshops tussen de gedetineerden en de keuken kan een meerwaarde geven.

De gedetineerden hopen op meer variatie in het eten met gezondere alternatieven. Men geeft aan dat deze variatie soms in kleine dingen zit, die al snel een verschil kunnen maken (eens een ander type fruit, dessertje...). Wat betreft gezonde voeding is het niet alleen belangrijk dat hier rekening gehouden wordt met de opmerkingen, maar dat hier ook proactief voorstellen uit volgen. Een fitte fysieke gezondheid zal immers ook de mentale veerbaarheid ten goede komen. Ook hier kunnen verdere gesprekken leiden tot inspiratie tot een actieplan. In co-creatie kunnen campagnes neergezet worden, waarbij zowel het keukenpersoneel als de gedetineerden zich tot bepaalde zaken engageren. De optie tot een ontbijt, keuze in brood, ideeën voor groenteschotels, bedeling van meer soep/fruit... zijn maar een aantal mogelijke onderwerpen die kunnen belicht worden.

Naar porties toe geeft men aan dat ook hier beter afgestemd kan worden naar de behoeftes. Soms worden zaken weggegooid die niet gewenst zijn, terwijl op andere momenten er te kort is. Deze feedback zou de keuken moeten kunnen bereiken. Ook hier is opnieuw een platform nodig dat dit faciliteert.

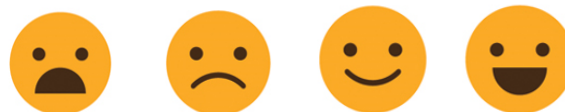
Tot slot nog een laatste aanbeveling die zich naar de overheidsinstanties richt: het dagbudget dat door de overheid ter beschikking wordt gesteld voor het bereiden van de voeding is heel krap. Uit de vragenlijst komt sterk naar voor dat de voeding gevarieerder en gezonder moet kunnen. Het dagbudget moet dan ook dermate zijn dat de keuken in staat kan zijn om gezonde, gevarieerde en smakelijke maaltijden te serveren.

## Bijlage: vragenlijst (Nederlandstalig)

Beste maaltijdgebruiker,

Het is onze bedoeling u steeds een degelijke maaltijd aan te bieden. Mogen wij u daarom vragen deze korte vragenlijst in verband met uw tevredenheid over de maaltijden in te vullen?

U kan telkens in de tabel het vakje aankruisen dat overeenstemt met uw mening (van 'helemaal ontevreden' tot 'zeer tevreden'). U vindt ook telkens een kadertje terug waarin u uw bijkomende suggesties kan vermelden.



### 1. Het ontbijt

In welke mate bent u tevreden over...	helemaal ontevreden	minder tevreden	tevreden	zeer tevreden
de smaak van de koffie bij het ontbijt?				
de temperatuur van de koffie bij het ontbijt?				
de variatie van het beleg bij het ontbijt?				
de variatie van het brood bij het ontbijt?				
de versheid van het brood bij het ontbijt?				
de kwaliteit van het ontbijt?				

**Uw suggesties voor het ontbijt:**

.....

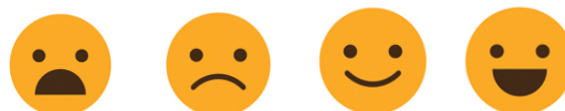
.....

.....

.....

.....

### 2. De soep

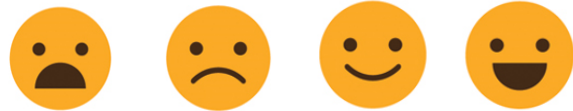


In welke mate bent u tevreden over...	helemaal ontevreden	minder tevreden	tevreden	zeer tevreden
de smaak van de soep?				
de temperatuur van de soep?				
de variatie van de soep?				

**Uw suggesties voor de soep:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### 3. Het middagmaal



In welke mate bent u tevreden over...	helemaal ontevreden	minder tevreden	tevreden	zeer tevreden
de variatie in het menu?				
de grootte van de porties van het middagmaal?				
de temperatuur van het eten van het middagmaal?				
de hoeveelheid groenten bij het middagmaal?				
de hoeveelheid fruit bij het middagmaal?				
het vlees bij het middagmaal?				
de vis bij het middagmaal?				
het vegetarisch alternatief bij het middagmaal?				
de aardappelbereidingen bij het middagmaal?				
de rijst bij het middagmaal?				
de pasta bij het middagmaal?				
de frietjes of kroketjes bij het middagmaal?				
het dessert bij het middagmaal?				
de kwaliteit van het middagmaal?				

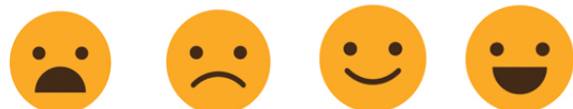
**Wordt er voldoende rekening gehouden met uw eigen maaltijdkeuze?**

.....  
.....

**Uw suggesties voor het middagmaal:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### 4. Het avondmaal



In welke mate bent u tevreden over...	helemaal ontevreden	minder tevreden	tevreden	zeer tevreden
de variatie van het beleg bij het avondmaal?				
de variatie van het brood bij het avondmaal?				
de aangeboden hoeveelheid van het avondmaal?				
de versheid van het brood bij het avondmaal?				
de kwaliteit van het avondmaal?				

**Uw suggesties voor het avondmaal:**

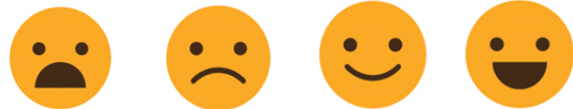
.....

.....

.....

.....

## 5. Algemeen



In welke mate bent u tevreden over...	helemaal ontevreden	minder tevreden	tevreden	zeer tevreden
de algemene kwaliteit van de maaltijden?				
de grootte van de porties van de maaltijden?				

**In welke mate houdt de keuken rekening met uw suggesties geformuleerd via het gedetineerdenoverleg?**

.....

.....

**Wat denkt u in het algemeen over de maaltijden?**

.....

.....

.....

.....

.....

**Wij danken u voor uw deelname aan deze bevraging.**