

Februari 2021

De Tweede Kamerverkiezingen

De komende Tweede Kamerverkiezing wordt door COVID-19 anders dan we gewend zijn in Nederland, ook voor ons als SP. In het verleden stonden we met een kraampje in de stad of in het winkelcentrum om met mensen in gesprek te gaan. Nu gaan we folderen, plakken, bij een supermarkt staan in groepjes van 2, digitaal campagne voeren en we spreken mensen via de telefoon. We zijn sinds zaterdag 6 februari al prominent aanwezig op de 14 vrije aanplakplaatsen.



Voor mensen die een grotere kans hebben om ernstig ziek te worden of te overlijden door COVID-19 is het mogelijk om vervroegd te stemmen. Voor mensen, ouder dan 70 jaar, is het mogelijk om per post te stemmen. En het is natuurlijk ook mogelijk om aan iemand een volmacht te geven. Laten we er voor zorgen dat we als SP-ers in ieder geval niet onze stem verloren laten gaan.

Ondertussen in de fractie.....

In de vorige SPot hebben we aandacht besteed aan het referendum omtrent het afval- en grondstoffenbeleidsplan. Rekening houdend met de termijnen en de ruimte die de raadsagenda heeft, zal de gemeenteraad haar besluit over het wel of niet toekennen van het referendum waarschijnlijk in haar vergadering nemen van 6 april 2021. Bij een positief besluit in die raadsvergadering vindt het referendum niet eerder plaats dan op 6 juni 2021 en niet later dan 6 april 2022. Het referendum kan afzonderlijk worden gehouden maar ook worden gecombineerd met raadsverkiezingen die op 16 maart 2022 plaatsvinden. Naar aanleiding van de terugvordering van de bijstand in de gemeente Wijdemeren heeft de SP-fractie vragen gesteld over de situatie in onze stad. Het gaat daarbij om het volgende:

- Welke informatie moet je verstrekken binnen de Participatiewet
- Hoe vaak wordt overgegaan tot terugvordering van die bijstand
- Hanteert Zoetermeer een drempel bij giften (in geld/natura)
- Heeft de Toeslagenaffaire nog gevolgen voor de opstelling van de gemeente.

Onduidelijkheid op de Leopoldhove

Enige tijd geleden kwamen bij ons signalen binnen dat er onduidelijkheid was over energieafrekeningen die bewoners van de Leopoldhove krijgen van Vestia. Wij zijn gestart met het uitzetten van een enquête om te kijken hoe ernstig de situatie is. Van belang hierbij is dat we samen optrekken met de huurders om van Vestia te eisen dat de rekeningen zo gespecificeerd worden dat het voor iedereen duidelijk is waarvoor betaald wordt.

Ze betalen steeds meer bij en vragen zich dan ook af hoe dat kan. Nu wordt op dit moment een brief aan Vestia opgesteld waarin wordt aangegeven dat huurders al vaker vragen hebben gesteld hierover maar steeds met een standaard antwoord afgescheept worden om vervolgens helemaal niets meer te horen van de verhuurder. De huurders hebben aan deze vragen over de eindafrekening een deadline gekoppeld. Als deze deadline wordt overschreden zal de SP-fractie deze vragen in een raadsvergadering gaan stellen. Wij houden jullie op de hoogte hoe dit gaat verlopen.

0% is genoeg. Stop de huurverhoging

Motie huurbevrozing voor de sociale huurwoningen is aangenomen en wordt uitgevoerd. Met honderden huurders hebben we actie gevoerd. Minister Ollogren weigerde steeds de aangenomen moties uit te voeren. We gaven niet op en hebben nu succes! Actie voeren loont! Nu door! Landelijk zijn we een petitie gestart om achterstallig onderhoud ingepland en uitgevoerd te krijgen en voor meer zeggenschap voor de huurders.



Doe mee en onderteken de petitie op:
<https://doemee.sp.nl/vestia>

Recept van de maand

Zwitserse ovenschotel met tomaat en prei (4 personen)

3 eetlepels olijfolie, 2 uien in ringen, 1 dikke prei in ringen, 200 ml room, nootmuskaat, 1/2 volkoren gesneden vloerbrood, 3 tomaten in partjes, 200 gram geraspte kaas, 2 eetlepels fijngehakte basilicum



Verwarm de oven voor op 200 °C. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en fruit de ui en prei in ca. 4 minuten zachtjes gaar. Roer de helft van de room erdoor en voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe. Halveer de grote sneden brood. Vet een lage ovenschaal in en leg de sneden brood er dakpansgewijs in, met steeds wat ui-preimengsel, partjes tomaat, wat geraspte kaas en basilicum ertussen. Verdeel de rest van de basilicum en geraspte kaas erover en sprenkel tot slot de rest van de slagroom erover. Laat de schotel in de oven in ca. 20-30 minuten door en door heet worden en goudbruin kleuren.

TIP

Deze snelle ovenschotel is een lekkere manier om oud brood te verwerken. Brood van een dag oud zuigt het vocht uit de groente beter op dan vers brood en dat komt de smaak ten goede.