

Juni 2022

Langeland Ziekenhuis

Door het bericht '*Langeland Ziekenhuis Zoetermeer in de toekomst flink uitgekleeft*' van Omroep West werd onze stad verrast.



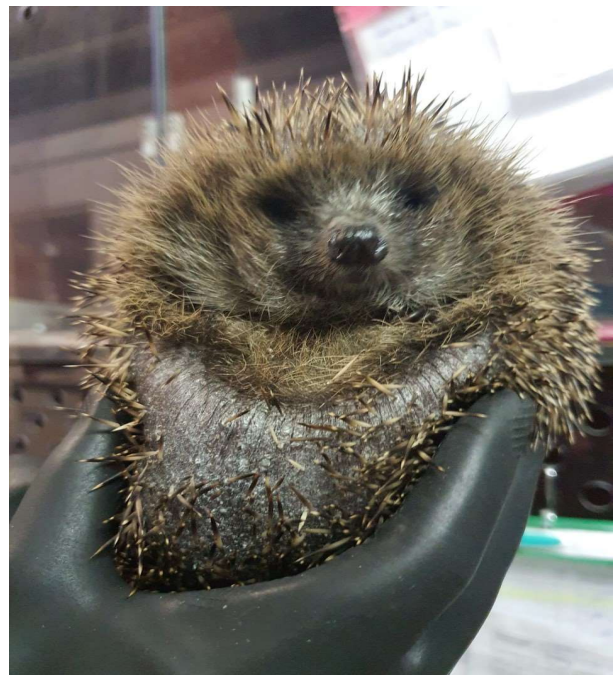
Dat gold ook voor de gemeente. De SP vindt het zeer zorgwekkend dat we regelmatig worden overvallen door gewijzigde plannen vanuit het Langeland Ziekenhuis. Hoe kan het dat het gemeentebestuur hiervan niet op de hoogte is en dat de informatiestroom pas op gang komt na dit bericht in de pers. Het succes van de plannen is afhankelijk van het vertrouwen van alle betrokkenen. Als eerste natuurlijk van het personeel en de patiënten. Dat vertrouwen wordt op deze manier alleen maar minder. Zoetermeer, de derde stad van Zuid Holland heeft een volledig ingericht ziekenhuis nodig. Onze fractie wil dit zo snel mogelijk op de agenda van de gemeenteraad zetten, waarbij de bestuursvoorzitter van het ziekenhuis uitleg mag komen geven.

Ook is het onderwerp besproken in de Tweede Kamer, waarbij Maarten Hijink (SP), kamerlid zorg, vragen heeft gesteld over de ingrijpende veranderingen in ons ziekenhuis. In de plannen staat het verdwijnen van de acute geboortezorg en de intensive care.

De onduidelijkheid maakt de toekomst er niet beter op. Op de arbeidsmarkt is de vraag naar personeel groot, waardoor medewerkers snel van baan kunnen wisselen. Dit kan er ongewild voor zorgen dat de consequenties voor het ziekenhuis nog groter worden. Onze afdeling beraadt zich op actieplannen, want het laatste woord is hierover nog niet gezegd.

Werkbezoek SP aan egelopvang

Op 31 mei zijn Monique van Damme en Annemiek Kamphuis op werkbezoek geweest bij de egelopvang in Zoetermeer. Een prachtige professionele organisatie die met veel liefde en passie egels verzorgen die ziek zijn. Het werkbezoek werd begeleid door de voorzitter. Zijn oproep aan ons allen is om onze tuinen te vergroenen, waardoor deze beter geschikt is voor de egel. Het is daarnaast is het ook nog eens goed voor het klimaat. Een groene zachte bodem neemt regenwater op wat het riool ontlast en wateroverlast kan voorkomen.



De egelopvang is een organisatie van vrijwilligers. Zij vangt jaarlijks veel egels op. In 2020 waren dat er zelfs meer dan 500! De egels worden ziek of gewond bij de opvang gebracht door mensen die ze hebben gevonden of door medewerkers van de dierenambulance. Hoe lang een egel in de opvang verblijft is verschillend. De een is na een paar weken weer hersteld en anderen worden maanden verzorgd. Na deze verzorging worden ze weer in de vrije natuur uitgezet. Wil je de egelopvang in Zoetermeer steunen, kijk dan op: www.egelopvang.nl/zoetermeer.

Ondertussen in de raad.....

Nadat onze inwoners in het referendum overtuigend hebben aangegeven wat ze van het afvalbeleid vonden (81 procent was tegen) was het de beurt aan de raad om hierover te vergaderen. Het is namelijk een besluit van de raad om het afvalbeleid in te stellen en dus heb je weer een raadsbesluit nodig om dit in te trekken.



Nu dit beleidsplan van tafel is zal er gewerkt moeten worden aan een nieuw voorstel. Hoe dit voorstel er uit komt te zien is nog niet duidelijk. In aanloop naar het referendum hierover zag je de verschillende partijen al hun mening bijstellen. Er werd een voorkeur uitgesproken om afval af te rekenen op basis van de aangeboden hoeveelheid. Dit vergt om grote investeringen van zowel nieuwe (afsluitbare) grijze bakken en ondergrondse afvalcontainers als nieuwe vrachtwagens. De vraag is nu of dit niet een forse investering vergt waarvan de rekening bij de inwoners komt te liggen. De SP heeft aangegeven voorstander te zijn van een combinatie van voor- en nascheiding zonder forse investeringen. Wordt vervolgd!

Recept van de maand

Pasta met gegrilde paprika en tomaat

Ingrediënten 2 personen

1 rode paprika, 1 gele paprika,
1 kleine rode ui, bakje tomaten,
2 teentjes knoflook, 6 groene olijven,
6 zwarte olijven, olijfolie, 200 gram penne.



Bereiding

Snijd de paprika in stukjes. Was de tomaten. Wikkel de rode ui en de knoflook, apart van elkaar, in aluminiumfolie. Leg alle groenten op een bakplaat onder een hete grill. De paprika's met het vel naar boven. Grill de paprika's ongeveer 10 tot 15 minuten. Haal het vel van de paprika en snijd deze in blokjes. Haal het vel van de tomaten en 'prak' deze tot een sausje. Haal de ui uit de folie, haal de schil eraf en snijd deze dan zo fijn mogelijk. De ui is zacht geworden. Haal de knoflook uit de folie, haal de schil eraf en snijd ook deze zo fijn mogelijk. Snijd de olijven ook zo fijn mogelijk. Roer vervolgens alle ingrediënten door elkaar. Scheutje olijfolie toevoegen en de saus goed doorroeren.

Kook de pasta beetgaar. Als de saus is afgekoeld nog even opwarmen in magnetron of een pannetje. Pasta en saus mengen. Eet smakelijk!