

November 2022

Verlaag onze energierekening!

Op 10 november kwamen mensen uit het hele land naar Den Haag om actie te voeren voor het nationaliseren van onze energie.

Deze actie vond plaats voorafgaand aan het debat in de Tweede Kamer over het in te stellen prijsplafond, waarbij ook Lilian Marijnissen en Renske Leijten aanwezig waren. In Den Haag werd met alle actievoerders samen een nieuwe vlag gehesen om symbolisch de energiebedrijven te nationaliseren.

Bij de actie was ook onze afdeling aanwezig.



Het kabinet wil energiebedrijven miljarden euro's aan belastinggeld geven, zonder dat we daar zeggenschap voor terugkrijgen.

Marijnissen: *'Al ruim 60.000 mensen tekenden onze volkspetitie voor het verlagen van de rekening en het nationaliseren van de energie.*

Commerciële bedrijven verhogen onze energierekeningen en worden lachend rijk, terwijl mensen in de kou zitten.

Dit moet anders. Daarom zeggen wij: nationaliseer onze energie.'

Uit onderzoek blijkt dat 80% van de Nederlanders vindt dat het privatiseren van de energie een fout was. Mocht je

de volkspetitie nog niet getekend hebben ga dan naar sp.nl/volkspetitie

Ondertussen in de fractie

Op maandag 7 november heeft de gemeenteraad tijdens het najaarsdebat de hele dag gesproken over de begroting van de gemeente Zoetermeer. In het najaarsdebat zijn de plannen besproken voor het komende jaar en iedere raadsfractie heeft aangegeven wat belangrijk is voor Zoetermeer. Hiervoor dienen de fracties dan moties en amendementen in om de plannen nog bij te stellen. De SP heeft 11 moties ingediend op een totaal van 78. Deze worden dan door het college, met ondersteuning van ambtenaren, voorzien van een advies. Aan het eind van het debat - rond middernacht - nam de raad besluiten. Over 56 moties is uiteindelijk gestemd, waarvan er 25 zijn aangenomen. Over 4 moties moet binnenkort opnieuw gesproken worden aangezien het aantal voor- en tegenstanders gelijk was (19 - 19). Er zijn dus ook 18 moties ingetrokken. Van de SP-moties zijn er uiteindelijk 2 aangenomen, waarvan er een is gewijzigd en gezamenlijk met de LHN is ingediend. Het ging daarbij om de moties met de titels 'Inzet, thuis in de wijk' en 'doorstroming op de woningmarkt bevorderen'.

Aan het slot van de vergadering is ook het begrotingsplan 2023-2026 in stemming gebracht. Ondanks het feit dat er die dag veel tegengeluiden waren te horen werd de begroting aangenomen, waarbij de SP als enige partij tegen deze begroting heeft gestemd. Wil je de SP-moties of alle

moties lezen ga dan naar het einde van de agenda van de recente vergaderingen

<https://zoetermeer.bestuurlijkeinformatie.nl/>

Museum De Voorde

Het inleidende verzoek voor een referendum tegen de sluiting van het museum was zeer succesvol. De benodigde 350 stemmen zijn ruim gehaald en dat in de zeer korte tijd van nog geen dag. De volgende stap is het behalen van ongeveer 5.000 extra stemmen voor het definitieve verzoek. Dit moet bereikt worden middels verspreiding van posters en zo'n 60.000 flyers met daarop de QR code naar de website van de gemeente en social media campagnes brengen we de actie onder de aandacht van de inwoners van Zoetermeer. Aan deze actie doen wij ook mee. Heb je het verzoek voor een referendum nog niet ingevuld doe dat dan alsnog [via deze link](#).

SP met huurders Vestia in actie

Torenhoge huren maar achterstallig onderhoud, schimmel en lekkages: de wooncrisis nam de afgelopen jaren een schrijnende vorm aan voor veel huurders van Vestia. We hebben de afgelopen jaren hiervoor vaak acties gevoerd om dit te verbeteren.



Per 2023 wordt Vestia opgesplitst in drie verschillende organisaties. In Delft

en Zoetermeer wordt dat Stedelink. Hét moment om daar fatsoenlijke organisaties van te maken. Marga Berendse hierover: *'het is idioot dat je als huurder zoveel betaalt maar niets over je huis te zeggen hebt'*.

Recept van de maand

Pittige kip a la Pizzaiola

Ingrediënten 4 personen

400 gram kipfilet, peper, zout, bloem, 2 eetlepels olijfolie, 1 kleine ui, 1 blikje tomatenblokjes, 2 teentjes knoflook, ½ rode Spaanse peper, 2 eetlepels oregano, 100 gram dunne plakjes belegen kaas, 1 glas droge witte wijn.



Ui en knoflook pellen en snipperen. Spaanse peper schoonmaken, pitjes verwijderen en in kleine stukjes snijden. 1 eetlepel olijfolie in een kleine pan verwarmen en hierin de peperstukjes, ui en knoflook even aanzetten. Tomatenblokjes en witte wijn toevoegen en aan de kook brengen. Het geheel wat laten inkoken. Het moet een dikke saus worden. Op smaak maken met peper, zout en oregano. Kipfilet in dunnere plakken snijden. Bestrooien met wat peper, zout en bloem. Rest olie verhitten en kipfilet snel aan beide kanten lichtbruin bakken. Kip naast elkaar in Ovenschaal leggen. Tomatensaus erover verdelen. Wat oregano erover strooien en een lekkere plak kaas erop leggen. Ongeveer 20 minuten in het midden van de oven op 200 graden, zodat de kaas is gesmolten en lichtbruin is.