

Februari 2022

Strijd mee voor pensioen en AOW

Zaterdag 12 februari was er een SP-actie in Utrecht om samen met AOW-ers onze stem te laten horen.

Ook onze afdeling is daarbij aanwezig. We zijn samen met de afdeling Den Haag per bus naar het park Transwijk in Utrecht vertrokken.



Gepensioneerden hebben al jaren te maken met een AOW die amper omhoog gaat en pensioenen die, ondanks overvolle pensioenpotten, niet met de prijzen mee mogen stijgen of zelfs worden gekort. De SP wil dit stoppen. Samen met mensen en organisaties die geven om onze gepensioneerden zijn wij de strijd aangegaan tegen de ontkoppeling van de AOW en voor rechtvaardige pensioenindexatie.

Dit is geen tegenstelling tussen jong en oud. Iedereen wil na een leven hard werken kunnen genieten van je pensioen. Door het niet indexeren van de pensioenen daalt niet alleen de koopkracht van onze ouderen maar ook de pensioenopbouw van de generatie die nog aan het werk is en het pensioen opbouwt.

#Strijdmee #Stem SP #Lijst7

Ook op zaterdag 12 februari was de SP 's morgens te vinden in het Stadshart. Het was een prachtige dag. We hebben hartjes uitgedeeld voor Valentijnsdag en als tekst *'hebben we een date op 16 maart'*. Daarnaast boden we de mensen eveneens een folder aan over onze zorgpetitie, waarbij we het landelijke verhaal gekoppeld hebben aan het lokale verhaal over bezuinigingen in de zorg, thuiszorg en jeugdzorg. Dit is het startsein voor de verkiezingscampagne voor de gemeenteraad. Op dit moment worden de kandidaten voorgesteld op onze SP website.

We gaan de 14 plakzuilen van posters voorzien, spotjes maken voor TV, radio en onze website en aanwezig zijn bij een aantal verkiezingsdebatten.



In de aanloop naar de verkiezingen op 16 maart kunnen we de hulp van elk lid goed gebruiken. Wil je ons daarbij helpen stuur dan een e-mail naar zoetermeer@sp.nl of bel naar **079-2055042** en geef daarbij aan waar je voorkeur naar uit gaat.

Ondertussen in de raad

Na een succesvolle proef in Dordrecht met een project om schuldhulpverlening in eigen beheer te gaan doen heeft onze fractie het college gevraagd of dit in Zoetermeer ook een optie zou kunnen zijn. Wanneer iemand problematische schulden heeft kan hij/zij in aanmerking komen voor bewindvoering en schuldhulpverlening. Dit is een traject waarin een schuldenaar door een schuldhulpverlenende instantie wordt geholpen en begeleid in het aflossen van financiële schulden.

In Dordrecht bleken de mensen veel sneller uit hun financiële problemen waren dan in een regulier traject. We zijn nieuwsgierig of dit project in Zoetermeer ook een vervolg kan krijgen.

Tijdens de commissievergadering, eindelijk weer eens op het stadhuis, op 7 februari werd een voorstel besproken rondom citymarketing. Het ging daarbij om een tweetal voorstellen. Het eerste betreft de 'Grand Depart' van de Tour de France in 2024/2025 en het tweede voorstel heeft betrekking 'Zoetermeer 60 jaar groeikern'.

Dit voorstel vraagt om een budget van € 200.000 per voorstel. De SP stond in zijn bijdrage zeer kritisch hier tegenover omdat het niet meetbaar is wat de opbrengst is voor onze stad, zeker gezien de huidige onzekere financiële situatie. We zullen even af moeten wachten hoe het met dit voorstel afloopt. Hierover wordt een besluit genomen in de raadsvergadering van 21 februari.

Recept van de maand

Aardappel-Preischotel met tomaat en kaas

Ingrediënten 2 personen

5 plakjes bladerdeeg, 300 gram kipfilet, 1 paprika, 1 rode ui, 1 tomaat, 3 eieren, 4 theelepels groene pesto, 1 theelepel paprikapoeder, snufje peper en zout, 2 eetlepels creme fraiche, geraspte kaas



Begin met het voorverwarmen van de oven op 200 graden. Haal de plakjes bladerdeeg uit de vriezer en laat op kamertemperatuur komen. Snijd de kipfilet in blokjes en breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder. Snipper de ui en snijd de paprika in blokjes. Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui aan en bak de kip en paprika mee voor ongeveer 3-4 minuten. Zet het vuur uit en roer de pesto er nog even door. Smeer een ovenschaal of springvorm in met een beetje olie en bekleed daarna met bladerdeeg. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg. Doe dan de inhoud van de pan in de ovenschaal. Klop de eieren samen met de creme fraiche los en giet over de rest van ingrediënten. Doe dan wat geraspte kaas over en verdeel wat plakjes tomaat over de bovenkant. Bak de hartige taart in circa 25 minuten mooi goudbruin. Eet smakelijk!