

Oktober 2024

Wat is de toekomst van de SP in Zoetermeer?

Op donderdag 17 oktober was er een bijeenkomst met de leden van de SP afdeling Zoetermeer. Nadat we genoten hebben van een heerlijk stampotbuffet zijn de aanwezige leden met elkaar in gesprek gegaan over de toekomst van de SP in Zoetermeer.



Om te beginnen is er een overzicht gegeven van de ontwikkeling van de afdeling sinds de oprichting in 1979. Daarna werd er gediscussieerd over de vraag hoe het komt dat mensen in het algemeen niet meer zo geïnteresseerd zijn in politiek.

Daarna volgde natuurlijk de vraag hoe we dit tij kunnen keren en mensen weer bij ons werk kunnen betrekken. Niet alleen onze leden maar ook daarbuiten. En hoe we meer leden kunnen aantrekken.

Geconcludeerd werd dat het goed is als we contacten leggen met diverse (jongeren)verenigingen. Dit om te kijken waar we elkaar bij kunnen ondersteunen maar ook dat ze ons makkelijker kunnen vinden als men vragen heeft of ergens tegenaan loopt. Om onze leden meer te betrekken is besproken om regelmatig een thema-avond te houden.

Dit kan natuurlijk over diverse onderwerpen gaan, zoals bijvoorbeeld huisvesting, gezondheidszorg of het klimaat. Heb jij ook een idee voor een thema-avond, laat dit dan vooral weten via zoetermeer@sp.nl.

Al met al was het een geslaagde avond met lekker eten en goede discussies.

Ondertussen in de raad



Als eerste onderwerp is er gesproken over de randvoorwaarden voor de bouw van woningen door De Goede Woning op de locatie Oostergo. In dit plan worden eerst 16 appartementen in de sociale huur gesloopt en vervolgens 28 appartementen teruggebouwd, waarvan 14 in de sociale huur en 14 in de middenhuur. De SP is al geruime tijd betrokken bij het protest van de bewoners en omwonenden om de 16 appartementen te behouden door deze te verduurzamen. Voorafgaand aan de behandeling van dit agendapunt hebben we nog getracht om dit punt van de agenda te halen omdat er na de commissiebehandeling nog stukken zijn toegevoegd die daar niet inhoudelijk zijn besproken. In onze bijdrage waren we zeer kritisch over het gevolgde proces, stukken die in eerste instantie ontbreken, tegenstrijdigheden in het

raadsbesluit met betrekking tot de overeenkomst tussen de corporatie en de gemeente, het loslaten van het Pleintjesplan met zijn cultuurhistorische waarde, de toepassing van de 30 graden regel voor zonlicht, het parkeeronderzoek en het ecologisch onderzoek rondom de aanwezigheid van broedvogels en vleermuizen. Op basis van al deze punten heeft de SP tegen gestemd, waarbij fractievoorzitter Jan Velner aangaf dat we niet tegen nieuwe woningbouwplannen zijn maar wel tegen het huidige plan, omdat het college hierbij veel steken heeft laten vallen. Het voorstel werd aangenomen met 9 stemmen tegen en 27 stemmen voor.

Daarna zijn de adviezen van het burgerberaad afvalbeleid besproken. Het burgerberaad heeft over veel onderwerpen nagedacht en is tot adviezen gekomen over hoe het toekomstige afvalbeleid eruit moet komen te zien. De adviezen richten zich in grote lijnen op meer communicatie en het beter faciliteren van inwoners om het afval te kunnen scheiden. De adviezen moeten 'zwaarwegend' meegenomen worden in een besluit hierover. De SP gaf hierover aan dat alle adviezen vanuit het burgerberaad ongewijzigd overgenomen moeten worden in een raadsvoorstel, maar dat bleek niet de wens van elke partij in onze raad te zijn.

Recept van de maand

Pasta met tomaat en kip

Een simpele pasta vol van smaak en heerlijk romig. Ultiem comfortfood voor de doordeweekse avond. Dit heerlijke eenpansgerecht zet je binnen 30 minuten op tafel: snel, gemakkelijk en ontzettend lekker!



Ingrediënten

1 ui, 2 teentjes knoflook, 300 gram kipfilet, 2 ½ theelepel gedroogde Italiaanse kruiden, ½ theelepel chilivlokken, 250 gram pasta, 300 gram spinazie, 150 ml kookroom, 50 gram Parmezaanse kaas, 75 gram zongedroogde tomaten, olijfolie, peper en zout

Bereidingswijze

Verhit wat olijfolie in een ruime koekenpan of hapjespan. Verhit wat olijfolie in een ruime koekenpan of hapjespan. Fruit de ui en knoflook in de pan. Snij ondertussen de kipfilet in stukjes en voeg toe aan de pan. Breng op smaak met Italiaanse kruiden, paprikapoeder, chilivlokken en peper en zout naar smaak en bak de kip gaar. Haal de kip uit de pan en hou deze apart. Voeg het water met een snufje zout toe aan de pan en breng het aan de kook. Voeg de pasta toe en kook in ca. 8-10 minuten beetgaar. Giet de pasta af en doe deze terug in de pan. Voeg vervolgens de kip, spinazie, kookroom, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaatjes toe. Warm het geheel even goed door tot de spinazie geslonken is. Eet smakelijk!