

(조합원 여러분께 드리는 글)

조합원의 삶이 질적으로 개선되는 노동조합이 되도록 하겠습니다

집행부에서 가합의한 2004년 단체교섭을 압도적 지지로 찬성해 주신 것에 대해 조합원 여러분에게 감사를 드립니다.

조합원총회 전에 말씀 드렸듯이 2004년 단체교섭은 노사 모두에게 결코 쉽지 않은 현실이었습니다. 특히 노동시간 단축 관련한 입법 내용이 매우 불충분하였기에 단위노사간에 그 모든 짐을 떠안아야 하는 조건이었습니다. 다행히 조합원 여러분들이 묵묵히 지지해 주시고, 조합간부들께서 집행부의 지침을 성실히 따라 주었기에 100%는 아니지만 조합원 여러분들이 기대하는 수준에 가까이 갈 수 있었다고 봅니다.

집행부가 들어서서 2번째 진행된 단체교섭이지만 매번 교섭의 한계를 느끼고, 새로운 노사관계, 진정한 노동조건 개선을 위해서는 노동조합의 경영참가가 반드시 필요하다는 것을 다시한번 느꼈습니다. 올해 아쉽게도 ESOP 무상출연은 막판에 포기할 수 밖에 없었지만, 노동조합의 경영참가를 위한 활동은 계속 될 것이며, 하반기에 우리사주조합 민주화 및 활성화에 집중적인 노력을 기울일 것입니다. 2004년 단체교섭에서 보내주신 압도적 지지와 같이 우리사주조합 민주화에도 조합원여러분들의 적극적인 지지와 관심을 부탁드립니다.

더불어 규제 중심의 통신정책과 불공정한 통신시장 환경에서 노동조건 개선만을 주장할 수 없는 현실도 확인하였습니다. KT는 미래로 뻗어갈 수 있는 잠재력과 충분한 성장조건을 갖고 있음에도 불구하고 정통부의 잘못된 통신정책과 불평등한 재벌 편향 등으로 도리어 규제를 당하는 현실이기에 많은 어려움을 겪고 있습니다. 단체교섭 중이지만 하루라도 빨리 IT연맹을 발족한 이유는 시급하게 통신정책 개선을 위해 연맹적 대응을 하기 위해서였고, 이제 단체교섭을 마무리한 이후에는 이런 과제에 집중적인 노력을 기울일 것입니다.

마지막으로 노동조합의 활동 변화에도 노력을 할 생각입니다.

노동시간단축으로 인해 우리 노동자 삶의 질과 형태가 변화되는 계기를 마련하였습니다. 문제는 질 높은 여가 생활을 영위할 수 있도록 콘텐츠도 마련하고, 복지 환경도 확대해 나가야 한다고 봅니다. 이제 노동조합은 일터의 노동조건뿐만 아니라, 여가생활을 위해서도 기여할 수 있도록 노력할 것입니다.

끝으로 집행부를 믿고 단체교섭 전 과정에 함께 해주신 조합원여러분과 조합간부들에게 다시한번 감사를 드리며, 무더운 여름날씨가 아직 기승을 부리고 있습니다. 아무쪼록 건강에 유의하시기 바랍니다.

2004년 8월 9일

KT노동조합 위원장 지재식

2004 단체협약 갱신에 따른 복무관리지침 개정

2004년도 단체협약 갱신에 따른 후속조치로 “복무관리지침”이 개정되었습니다.

■ 2004년도 단체협약 갱신사항

1) 근무시간 단축(주 5일 40시간 근무제 실시)

- 가) 토요일 휴무일 실시 : 제 26 조
- 나) 동절기 단축 및 월정 폐지 : 제 23 조

2) 휴가제도 변경

- 가) 월차휴가 폐지 및 연차휴가 조정 : 제 29 조.제 30 조
- 나) 연차휴가 대상일수 산정 (2005.1.1 시행)
 - (1) 8 할이상 출근자 : 15 일 + (근속년수 - 1 일)/2
 - ※ 소수점 이하 절사
 - (2) 신규임용자는 잔여개월로 한다 : 소수점 절상 : (15 일-기사용연차휴가)×잔여월/12
- 다) 연차휴가 촉진제 도입 : 제 29 조 2 항 (2005.1.1 시행)
- 라) 보건휴가 무급화 : 제 38 조 (2004.9.1 시행)

■ 시행일자 : 2004.8.13

★자세한 내용은 노동조합 홈페이지(www.kttu.or.kr) 자료실/문서자료를 참조하시기 바랍니다.

(쏟소리 단소리)

2004 단체교섭 결과에 대한 게시판 글 모음

◆ 이번 가합의안을 보면서

[출처: 2004-8-6 전사판]

이번 협상결과를 보면서 임금상승폭이나 월정에 관한 사항 등 직원들의 이해가 엇갈리고 있는 것 같다.

물론 누구나 만족하는 협상결과는 아닌 것 같

지만 어려운 환경 하에서도 수고한 조합에 박수와 격려를 보내고 싶다.

현재 우리가 처한 상황을 보면 유선시장에서 하나로써 공개적으로 우리 KT에 도전장을 던지며 대공세를 펼쳐오고 있으며 데이콤 또한 인터넷 전화 및 다양한 고부가 서비스를 제공하며 통신시장을 확대해 나가는 현실이다.

이런 현실에서 LG칼텍스 같이 100% 만족스러운 결과가 나올 때까지 지지부진하고 있을 시간에 우리에게에는 없다.

만일 노사간의 갈등이 심화되고 반대를 위한 반대만 되풀이 된다면 이득을 보는 쪽은 우리의 경쟁사뿐 일 것이다.

회사의 경영환경이 나아진다면 지속적으로 더 나은 협상결과도 얻을 수 있을 것이라 본다.

◆ 임단협 합의 소식을 듣고..

[출처: 2004-8-5 전사판]

연일 강렬하게 쏟아지는 햇빛 속에서 어스름 새벽녘까지 2004년도 임단협 합의를 위해 고생하신 분들께 먼저 감사함을 전합니다.

올해의 임단협은 “임금 삭감 없는 주 5일제”를 쟁취하기 위한 노조 집행부의 끊임없는 노력과 집행부를 믿고 묵묵히 기다려준 전 사원의 결집된 힘의 승리라고 생각합니다. 비록 노조의 요구 사항이 100% 반영된 완벽한 승리는 아니었지만 작금의 어려운 경제 여건 속에서 임금 2% 인상, 복지 기금 출연, 임금 보전 차원의 성과급 지급 등은 정말 큰 성과입니다.

노사가 큰소리 없이 무사히 합의를 이끌어낸 것을 발판 삼아 이제는 서로 조금씩 양보하면서 KT라는 큰 울타리 속에서 마음을 열고 진심 어린 한 가족이 되기를 희망합니다.

가속화되는 경쟁 체제 및 어려운 경영 환경 속에서 우리가 살아 남을 수 있는 길은 서로 화합하여 한길로 나아가는 방법뿐입니다.

이제 내게 주어진 많은 휴일들을 잘 활용하여 새로운 나를 찾고 나의 질(質)을 보다 높임으로써 나의 만족뿐만 아니라 회사에도 많은 기여를 할 수 있게 되기를 소망합니다.

◆ 주5일제(안) 쉽게 풀어보기,,추가

[출처: 2004-8-5 전사판]

임단협 관련하여 게시판에 올라온 글들을 살펴보니 대부분의 조합원이 대체로 만족하는 있는 가운데, 주5일제 시행안에 대한 구체적인 설명과 이해의 부족으로 인해 다소 불만과 의구심을 갖는 조합원들이 꽤 있는 것 같다.

1. 먼저 기존처럼 연월차를 소진하는 방식으로 완전한 주5일제를 하며 임금도 손해보지 않는다 라는 주장이 있었는데 만약 10년간 근속한 직원의 경우를 예시로 들어 보자.

기존처럼 연월차소진하여 52일의 토요일을 다 논다고 가정할 경우 월정12일+월차반차24일+연차반차16일(연차8개 사용)=52일의 토요일처럼 선다고 가정하면 연차보상을 받는 연차 일수는 11일이 된다.

근기법 개정전 연차 조정방식에 따르면 (근속연수-1)+10일이 개정후 15~25일까지 적용되며 2년 마다 1일씩 가산된다.

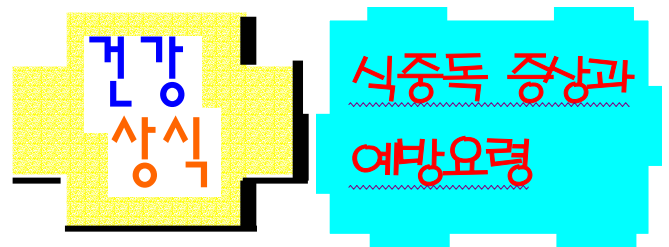
따라서 10년근속직원 연차일수는 바뀐 근로기준법에 의거 주5일제 시행전 11일에서 시행후 19일로 8일이나 늘어나게 된다. 즉, 이것은 현행법상 연차조정방식을 잘 모르고 한 말이다.

2. 그보단 '휴가사용 촉진 명문화'라는 단협 조항 때문에 실질상 임금삭감이니 뭐니 하는 직원들이 더 많은 것 같은데 기존에 연차개념은 인원부족, 휴가사용 분위기 미조성 등의 사유로 휴가사용이 어려우므로 사용자측에서 임금보전을 해준다는 의미가 컸다.

하지만 앞으로 휴가는 실제 말그대로의 휴가 개념으로 인식하자!! 만약 부득이하게 근무를

한다면 휴일근무수당은 수당대로 탈수도 있고, 또한 회사측에서도 주5일제의 취지에 맞게 명문화 조항아래 휴가사용 분위기 조성을 위해서 인원확충 및 관리자의 의식 변화 등등 실제적이고 구체적인 실행방안들이 곧 뒤따를 것이라고 믿는다.

이 '휴가사용 촉진 명문화' 조항은 근로기준법에 명시된 사항으로 회사도 이를 준수할 의무가 있기 때문이기도 하다.



[출처 : 연합뉴스 건강상식]

여름철로 접어들면서 벌써부터 '식중독' 환자가 심심찮게 발생하고 있다.

식중독은 일반적으로 오염된 물이나 식품을 섭취함으로써 얻는 질병을 말한다.

특히 음식물 섭취로 발생하는 질병 가운데서도 주로 미생물이나 미생물 대사 산물인 독소 때문에 급성 위장염이 유발되는 경우를 식중독으로 본다.

여행이나 외식이 늘면서 부쩍 세균에 노출되기 쉬운 요즘 식중독균 감염 경로와 증상, 예방법 등을 알아본다.

■ 식중독 증상과 응급조치 방법

식후에 구토, 복통, 설사 등의 증상이 나타나고 함께 식사한 사람들에게도 같은 형태의 증상이 있다면 식중독일 확률이 매우 높다.

식중독은 가벼운 증상으로 끝나기도 하지만 때로는 목숨과 관계되는 심한 증상을 일으키는 때도 있다.

4주간KTTU

특히 면역력이 약한 유아나 고령자는 탈수나 구토 등의 증상이 동반될 경우 기관지 내에 구토 물이 막히는 일이 있을 수 있는 만큼 주의해야 한다.

식중독이 의심되면 우선 의사의 진찰을 받고 가능성이 있으면 가장 가까운 보건소 및 구청 위생과에 연락한다.

식중독 증상을 유발한 식품은 그대로 냉장고에 보관하고 구입한 가게의 영수증, 빈 용기, 포장지, 구토한 물 등도 보관해야 한다.

■ 대표적 식중독균

▷살모넬라균 = 한국에서 가장 흔한 식중독균이다. 감염원은 오염된 우유, 달걀, 닭, 육류 등이다. 살모넬라균은 저온 및 냉동상태에서 뿐만 아니라 건조에도 강해서 6~9월에 자주 발생한다.

산발적 설사병의 원인균으로 알려져 있다. 특히 최근 개, 고양이 등 애완동물과 녹색거북이 가 살모넬라의 중요한 오염원으로 지목되고 있기 때문에 어린이들의 각별한 주의가 요구된다.

심한 복통과 설사, 구토, 발열, 오한 등이 나고 설사에 피나 점액이 섞여 나오기도 한다. 잠복기는 12~36시간이다.

▷포도상구균 = 이 균은 100도에서 30분간 끓여도 파괴되지 않는 장독소를 생산해 병을 일으킨다. 포도상구균 식중독 환자는 약 70%가 설사 증세를 보이고 38도 이상의 고열은 드문 편이다.

증상의 지속시간은 몇시간 정도이고 특별한 경우를 제외하고는 24시간 이내에 회복된다. 원인 식품으로는 단백질이 풍부하고 수분이 많은 크림, 샐러드, 육류(햄 등의 돼지고기 제품) 등이 있다.

▷장염 비브리오균 = 바닷물에서 유래되는 균으로, 위장관염이나 설사 등의 증상을 일으킨다. 날 해산물이나 해산물을 다루는 사람의 손이나 용기에 의해 오염된 음식물, 오염된 해수로 씻

은 날음식 등을 먹을 때 전파된다.

이 균은 열에 약하기 때문에 가열하면 쉽게 없앨 수 있다. 하지만 생선을 회로 먹는 경우엔 가열이 불가능하므로 구입한 즉시 5도 이하의 냉장고에 보관해야 한다.

▷O-157균 = 오염된 햄버거나 소독되지 않은 우유를 먹고 발생하는 경우가 많다. 특히 면역력이 약한 어린이나 노인이 밀집된 양로원, 유아원, 초등학교 등이 취약지역이다.

증상은 무증상부터 설사, 출혈성 대장염, 용혈성 요독 증후군에 이르기까지 다양하다. 이중 용혈성 요독증후군은 용혈성 빈혈, 혈소판 감소증, 급성 신부전증의 3대 징후를 보이는데 이 중 5~10%는 사망하는 것으로 알려져 있다. 미국에선 매년 1만~2만명의 환자가 발생하는데 이 중 250명이 사망할 정도다.

▷캠필로박터균 = 애완동물의 배설물을 통해 전염되는 식중독균이다. 심한 설사를 일으키며 최근에는 하천수에서도 검출되고 있다.

■ 세계보건기구의 식품조리 10대 원칙

가정에서 식중독을 예방하기 위한 방법으로 세계보건기구에서 마련한 '안전한 식품 조리를 위한 10대 원칙'을 소개한다.

① 안전을 위해 가공식품을 선택한다. 신선식품을 섭취하는 게 좋지만 생.과채류는 미생물 등에 오염됐을 수 있는 만큼 적절한 방법으로 살균되거나 청결히 세척된 제품을 선택한다.

② 적절한 방법으로 가열.조리하는 것이 중요하다. 식중독 등을 유발하는 미생물을 없애려면 철저히 가열해야 한다.

고기는 70도 이상에서 익혀야 하고 뼈에 붙은 고기도 잘 익히도록 한다.

③ 조리한 식품을 실온에 방치하면 미생물이 증식할 수 있으므로 조리한 음식은 가능한 한 빨리 섭취한다.

④ 조리식품을 4~5시간 이상 보관할 경우에는

반드시 60도 이상이나 10도 이하에서 저장해야 한다. 특히 먹다 남은 유아식은 보관하지 말고 버려야 한다.

많은 양의 조리식품을 한꺼번에 냉장고에 보관하지 않는 것도 중요하다.

⑤ 냉장보관 중에도 해로운 미생물의 증식이 가능한 만큼 저장했던 조리식품은 70도 이상의 온도에서 3분 이상 재가열 한 뒤 먹어야 한다.

⑥ 가열 조리한 식품과 조리하지 않은 식품이 맞닿으면 오염될 수 있으므로 서로 섞이지 않도록 한다.

⑦ 조리 전이나 다른 용무를 본 후에는 반드시 손을 씻어야 한다.

⑧ 부엌의 조리대를 항상 청결하게 유지하고 음식이 오염되지 않도록 한다. 행주, 도마 등 조리기구는 매일 살균, 소독, 건조해야 한다.

⑨ 곤충, 쥐, 기타 동물 등을 통해 식품이 오염될 수도 있는 만큼 음식물에 대한 동물의 접근을 막아야 한다.

⑩ 깨끗한 물로 세척하거나 조리해야 하지만 오염이 의심될 때에는 물을 끓여 사용한다. 특히 유아식을 만들 때는 오염 여부를 주의하는 것이 좋다.

주말에 떠나는
문화체험

경기 물바람소리
대자연의 품안에

[주말여행]

[출처 : <http://travel.waw.co.kr>]

한국인의 여행패턴은 대체로 한 곳에 숙소를 잡은 뒤 아침 일찍 나와 주변 관광지를 둘러보고 방긋게 다시 숙소로 돌아가는 스타일이 대부분이다.

아무리 비싼 호텔이나 콘도를 가더라도 숙소는 말 그대로 잠자리, 그 이상도 그 이하도 아니다.

발품을 팔며 여기저기 열심히 쏘다니지만 이런 여행에선 기억에 남는 게 거의 없다. 주5일제의 확산으로 이런 추세도 바뀌기 시작했다.

람형 관광이 체류형, 혹은 체험형으로 변화하고 있다. 수도권에서도 변화의 분위기를 감지할 수 있는 곳이 생겼다.

남한강 자락인 양평에 들어선 펜션 ‘토마토밸리’가 그 곳이다.

경치가 빼어난 남한강을 배경으로 숙식을 하면서, 수상스키를 비롯한 다양한 수상레저를 즐기고, 야생화전시실에서 수시로 피고지는 들꽃을 감상할 수 있다.

자녀와 함께 간다면 물레를 돌리며 직접 도자기를 구워 보고, 해지는 저녁노을을 벗삼아 돼지바비큐를 즐기며 도란도란 이야기꽃도 피울 수 있다.

이 모든 것을 펜션내에서 원스톱으로 체험할 수 있다는 것이 토마토밸리의 장점이다. 외국의 유명 리조트에서나 가능한 이른바 ‘모든 것이 포함된(all-inclusive)’ 여행을 경험할 수 있다.

서울에서 출발한다면 팔당대교를 지나 남한강과 나란히 하는 6번 국도를 따라 양평 방향으로 직진, 양근대교에서 우회전한 뒤 88번 지방도를 따라 5km 가량 강을 거슬러 올라가면 토마토밸리를 만난다.

중부고속도로 경안IC에서 나와 88번 지방도를 따라 양평 방향으로 진행하다가 바탕골예술관을 지나오는 길도 있다.

네덜란드식 풍차가 달린 스위스풍의 숙박시설로, 동화속 궁전을 보는 듯한 운치가 흐른다. 이 일대는 피라미드카페와 거북선카페 등 휘황찬란한 카페촌과 러브호텔로 익히 알려졌던 곳.

하지만 최근 문화레저타운으로 변화를 모색하

6주간KTTU

고 있으며, 그 중심에 토마토밸리가 있다. 이런 공로를 인정받아 올해 초 경기도 관광펜션 제1호로 지정됐다.

한국적 체류형 리조트의 새로운 장을 여는 토마토밸리, 그 속살을 들여다본다.

수상스포츠

시원한 남한강을 배경으로 즐기는 수상스포츠 중 가장 인기있는 것은 수상스키. 강사진이 국가대표급 선수 출신들로 구성돼 강의만 제대로 듣는다면 초보자도 금방 배울 수 있다.

바나나보트나 플라이피쉬는 아무런 강의를 받지 않고도 경험할 수 있는 아이템이다.

수상스키 초보 강습 2회 5만원, 바나나보트 1만원, 플라이피쉬 2만원. 그냥 모터보트를 타고 강변을 드라이브하는 코스도 있다.

보트 한척 당 시간에 따라 3만원~18만원. 물놀이에 지치면 2층에 마련된 비치의자에 누워 선텐을 즐긴다. 굳이 외국을 나가거나 바다를 찾아야 할 이유가 사라진다.

야생화전시실

양평꽃사랑 회원 문창환(57)씨가 보유하고 있는 300여종 500여점의 야생화가 전시되고 있다.

강 풍경이 파노라마처럼 한눈에 펼쳐지는 베란다를 따라 마련된 전시공간에는 석곡, 풍란, 두루미천남성, 산작약, 석창포, 무초 등 좁처럼 보기 힘들 야생화들이 꽃봉오리를 맺었다가 떨 귀내기를 반복한다.

이중 천남성과에 속하는 석창포는 예부터 군자들이 난보다 더 좋아 곁에 두고 돌보았다고 전해지는 꽃. 피로회복, 신경안정, 진통 등에 효과가 있다고 알려졌으며 저렴한 값에 구입도 가능하다.

식사 & 캠프파이어 & 숙소

양평 지역에서 생산되는 무공해 버섯을 재료로 내놓는 생버섯샤브샤브가 일품이다. 샤브샤

브를 우려낸 국물에 넣어 먹는 바지락칼국수는 이 집만의 별미. 1인분 1만 8,000원.

해발 600m 지리산 운봉에서 사육된 흑돼지도 추천할 만하다. 참나무에 1차로 구워 기름기를 빼는 과정을 거친 뒤 재차 구워먹기 때문에 맛이 독특하다. 바비큐파티와 함께 캠프파이어를 즐기다 보면 어느새 밤은 깊어간다.

토마토밸리의 숙박시설은 30명 이상 단체를 수용할 수 있는 방을 비롯, 커플룸, 프렌드룸, 패밀리룸 등 모두 10실이 마련돼있다.

카페 화가의 집, 도자기체험

토마토밸리 본관 2층 카페에는 중견화가들의 작품 30여점이 전시되고 있다. 이름도 카페 화가의 집이다.

18년간 총무처 공무원으로 재직하다가 지난해 그만 둔 최예욱(49) 사장이 평소 친분이 있는 화가들에게 부탁, 기증받은 작품이다.

한점 한점마다 작가의 숨결을 느낄 수 있는 수작들이다. 작품감상과 함께 남한강전경을 감상하며 마시는 커피맛이 그만이다.

갤러리 한편에는 스페인에서 도자기 공부를 마치고 귀국한 우희숙(41·여)씨가 운영하는 도자기체험실이 있다.

초보자들 컵, 인형, 화분 등 다양한 작품을 즉석에서 만들어보도록 도와준다. 도자기를 굽는 가마도 있어 원하면 자신이 만든 작품을 택배로 집으로 보내준다.

하지만 대부분이 이를 핑계로 다시 이 곳을 찾고 있다고 우씨는 귀땀한다.

이밖에 그외 족구장, 농구장이 마련돼있으며, 이 곳에서 2분 거리에 있는 온천도 즐길 수 있다.

최 사장은 “토마토밸리에 오면 러브호텔의 천국이었던 양평 남한강변의 변화하는 모습을 볼 수 있다”며 “앞으로 연주회, 전시회를 자주 개최, 몸과 마음을 모두 만족시킬 수 있는 여행지로 만들어갈 계획”이라고 말했다.

지방본부소식



지부소식

