

새 주인 맞은 금호타이어 ‘먹튀’ 방지장치 튼실한가

상하이차 사태 재발 위해 채권단의 경영감시 역할 ‘중요’



금호타이어가 중국 타이어업체 더블스타를 새 주인으로 맞이하며 회생의 계기를 마련했지만 이른바 ‘먹튀’ 우려는 여전히 남아있다는 것이 일반적인 시선이다.

이른바 상하이차 쇼크가 남아있기 때문이다.

상하이차는 쌍용차를 인수할 당시 연구개발은 물론 시설투자, 고용 보장 등을 서면으로 약속했지만 2004년 유동성 문제가 불거지자 약속을 무시하는 경영을 일삼았다.

이 과정에서 근로자들의 피해는 막혔다. 불과 5년 사이에 쌍용자동차 근로자 2000여명이 해고를 당했으며 법정관리를 통해 2600명의 근로자가 회사를 떠나야했다. 목숨을 끊는 근로자도 상당수 있었다.

이런 사태가 재발하지 않기 위해 서는 채권단 차원에서의 경영 감시는 물론 더블스타도 국내에서 대규모 설비 투자 등을 진행해 근로자들을 안심시켜야 할 필요성이 있어 보인다.

2일 관련업계에 따르면 금호타이어 노조는 지난 1일 오전 10시부터 낮 12시까지 광주공장 운동장에서 실시한 찬반투표에서 조합원 찬성

율 60.6%를 기록해 ‘경영정상화 노사특별합의서’가 최종 타결됐다고 밝혔다.

해외 자본 유치와 관련해 노사특별합의서에는 ▲독립 경영 보장 ▲노조·단협·고용 등 노동 3승제 ▲우리사주조합 또는 개별 임직원 앞 스톡옵션 부여 ▲국내 공장에 대한 투자 ▲미래위원회 구성 등의 내용이 담겼다.

일단 차이용선 회장이 약속한 독립 경영이 지켜질 수 있을 지가 중요하다.

차이 회장은 중국 자리자동차가 스웨덴 볼보자동차를 인수한 뒤 해외법인에 대한 독립 경영을 보장한 사례처럼 금호타이어를 운영하겠다고 약속한 바 있다.

중국 공장을 더블스타가 정상화 작업을 주도적으로 추진하는 한편 금호타이어 본사는 한국인으로 구성된 경영진에게 경영을 맡기겠다는 의도다. 더블스타는 이사회를 중심으로 금호타이어 본사 경영에 참여하기로 했다.

독립 경영이 지켜진다면 국내 경영진을 중심으로 노조·단협·고용 등 노동 3승제 약속도 최소한 3년까

지는 지켜질 수 있을 것으로 보인다.

3년이 지난 이후에는 더블스타와의 또 다른 약정이 필요할 수도 있다.

다만 차이 회장이 앞서 국내 언론과의 인터뷰에서 “고용 보장은 협의서에 규정돼 있는데 국제 관례에 따라 3년이라는 기간을 뛰어넘 3년만 고용을 보장한다는 것은 아니다”라고 밝힌 만큼 추가적인 고용 보장을 위한 약정서 체결이 필요하지 않을 수도 있다.

채권단의 감시 역할도 중요할 것으로 예상된다.

지분 매각이 완료되면 더블스타는 이 회사의 1대 주주가 되고 채권단의 지분율은 42%에서 23.1%로 낮아져 2대 주주가 된다. 2대 주주로서 더블스타가 인수 과정에서 약속했던 것들이 잘 이행되고 있는지 여부를 감시 및 이행토록 해야 한다는 것이다.

특히 더블스타가 금호타이어를 인수한 뒤 기술력을 키워 국내 공장을 폐쇄할 수 있다는 우려를 불식시키기 위해 국내 공장에 대한 투자를 늘리겠다는 약속을 조속히 이행하도록 독려할 필요성이 있어 보인다.

노조 측은 향후 인수과정에서 더블스타와의 협상을 통해 고용보장 등 노동 3승제에 대한 보장을 받기 위해 문서화 작업을 서두를 것으로 예상된다.

제재 관계자는 “더블스타로부터 금호타이어에 대한 독립 경영과 국내 공장 투자 등에 대한 구두 약속은 받아냈지만 아직 문서로 작성하고 공증하지는 않았다”라며 “이 같은 약속을 어떻게 이행할 수 있도록 만드는 지가 중요하다”고 말했다.

뉴시스

저등급 한우고기 숙성팬 맛 좋아져 ‘과학적 입증’

등급이 낮은 한우 고기도 3주 이상 숙성하면 맛이 개선된다는 사실이 과학적으로 입증됐다.

농촌진흥청은 냉장 숙성 처리를 통한 2·3등급 한우 고기의 육질 개선 효과와 연구 결과를 2일 발표했다.

이 연구를 위해 안심, 등심, 채끝 등심, 목심, 꾸리, 부채, 업진 등 한우 고기 12개 부위를 섭씨 2도에서 7일, 14일, 21일 동안 각각 숙성했다.

그 결과 숙성 기간이 증가할수록 모든 부위의 전단력수치가 속

성하지 않은 대조구보다 더 낮아졌다. 전단력은 고기를 절단하는데 필요한 힘으로, 수치가 낮을수록 고기가 더 연하다는 얘기다.

반면 고기가 수분을 보유하는 능력인 보수력 수치는 숙성 시킬 수록 높아졌다. 수분이 많으면 육즙이 풍부해져 씹었을 때 입안에서 더 맛있게 느껴진다.

뉴시스

서민·취약계층 ATM 수수료 면제

정책성 서민대출 상품 이용자 대상…14개 은행 42만명



은행들이 2일부터 주요 서민대출 상품 이용자와 사회취약계층을 대상으로 ATM 수수료를 면제한다.

김용범 금융위원회 부위원장은 이날 오전 서울 소공로 우리은행 본점에 방문해 수수료 인하 방안을 홍보하고 서민·사회취약계층의 금융혜택을 정착했다.

은행이 취급하는 정책성 서민대출 상품인 새희망홀씨, 징검다리론,

비꿔드림론 이용자는 ATM 수수료를 전면 면제받는다. 해당 상품 이용자 14개 은행 42만명 이상이며 이에 따른 수수료 절감분은 연간 68억원 수준이다.

기초생활수급자, 차상위계층, 장애인, 소년소녀가장 등 핵심취약계층의 ATM 수수료 면제 범위는 확대하고 한부모가정, 털북새터민, 결혼이민여성 등 그 외 취

약계층에 대해서도 신규 면제한다.

ATM 수수료가 신규 면제되는 한부모가정, 털북새터민, 결혼이민여성은 총 18만명 이상이며 수수료 절감분은 연간 29억원 정도로 추정했다.

김 부위원장은 “올해부터는 금융비로의 해소에 그치지 않고 보다 적극적인 금융지원을 통해 서민들의 금융편의를 개선하겠다”며 “이번 방안에 따라 ATM 수수료를 면제받는 대상자는 약 60만명 이상으로 연간 97억원 수준의 서민층 금융비용이 절감될 것”이라고 기대했다.

한편 금융위는 이날 서민 ATM 수수료 인하 방안에 이어 서민·실수요자 주거 안정 금융지원방안(4월 2주), 국군병사 목돈마련 지원방안(3주) 등 서민들의 금융혜택을 높이는 정책과제를 순차적으로 발표할 예정이다.

뉴시스

지난해 금융지주

순익 10조 ‘돌파’

순이자마진 개선 영향

지난해 국내 금융지주의 순이익이 큰 폭으로 증가하면서 10조원을 넘어섰다.

2일 금융감독원에 따르면 지난해 신한, 하나, KB, 농협, BNK, DGB,JB, 한통, 매리츠 등 9개 금융지주의 순이익(연결 기준)은 전년(8조341억원) 대비 35.6%(8625억원) 증가했다.

대출금리에서 예금금리를 뺀 예대금리 차액으로 순이자마진(NIM)이 개선된 데다 증시 호황이 이어진 영향 때문으로 분석된다.

권역별로 보면 금융투자(98.6%) 이익의 증가율이 가장 커고 이어 보험(56.3%), 은행(41.8%), 비은행(26.2%) 순이었다. 지난해 말 기준 전체 금융지주의 총자산은 1901조 3000억원으로 전년말(1754조 1000억원) 보다 8.4%(147조 2000억원) 증가했다.

자본적정성을 나타내는 총자본과 기본자본, 보통주자본 비율은 각각 14.41%, 12.91%, 12.39%로 모두 상승했다.

자산건전성도 개선됐다. 지난해 말 총여신 중 고정이하여신(3개월 이상 연체된 대출이 차지하는 비율은 0.82%로 전년(0.98%) 대비 0.16%포인트 하락했다. 대손충당금 적립률은 103.8%로 기업부실 감소 등으로 14.57%포인트 올랐다.

금감원은 “과도한 외형경쟁은 내부통제 악화로 이어질 수 있는 만큼 리스크 관리와 건전한 지배구조 정착을 유도하겠다”고 말했다.

‘초코파이’ 가 일본명사?

오리온, 베트남서 상표권 승소

베트남에서도 대표적인 인기 간식이 된 ‘초코파이’의 독점적인 상표권을 오리온이 현지에서 인정받았다.

오리온은 베트남 현지 기업과 벌인 ‘초코파이’ 상표권 침해 소송에서 승소했다고 2일 밝혔다.

오리온은 베트남에서 1994년부터 초코파이 상표를 출원 등록해 사용해오고 있다. 그러나 오리온은 2015년 7월 베트남 현지의 한 제과업체가 ‘ChocoPie(초코파이)’ 상표를 무단으로 사용한 제품을 생산해 태국인도 싱가포르 등 해외로 수출하는 사설을 확인하고 베트남지적재산권조사기관(VIPIRD)에 상표권 침해 소송을 제기했다. 그러나 베트남에서는 오랫동안 사용돼 잘 알려진 상표로 오리온이 독점, 배타적으로 사용할 수 있는 상표권이라는 취지로 기각 판정을 내렸다.

이후 해당 업체는 지난해 베트남 특허청(NIOP)에 초코파이 상표권 취소 소송을 제기했다. 그러나 특허청은 초코파이가 베트남에서 오랫동안 사용돼 잘 알려진 상표로 오리온이 독점, 배타적으로 사용할 수 있는 상표권이라는 취지로 기각 판정을 내렸다. 오리온은 최근에 베트남에서 지난해 1위를 차지하고 있다.

오리온 관계자는 “이번 승소로 오리온이 40년 넘게 지켜온 원조 브랜드 초코파이의 세계적인 위상을 재확인할 수 있었다”며 “국내외 소비자들이 오리온 브랜드를 무단 도용한 제품들로 피해를 입지 않도록 상표권 보호 체계를 강화하고 세계 무대에서 인정받는 브랜드들을 지속 성장시켜갈 것”이라고 말했다.

앞서 오리온은 1995년 베트남에



초코파이를 수출하기 시작한 이후

2006년 호치민에 생산 공장을 세우며 베트남 진출을 본격화했다. 2009년에는 파이와 비스킷의 주요시장인 북부지역을 공략하기 위해 하노이에서도 공장 가동을 시작했다.

오리온은 현지에서 초코파이와 함께 스낵, 비스킷 등 다양한 제품을 출시하면서 2015년 누적 매출 1조원을 달성한 데 이어 지난해에는 연간 매출이 224억원으로 사상 최대를 기록했다.

오리온은 현지에서 베트남어인 ‘틴깜(Thin Cam)’이 우리나라의 ‘정(情)’과 유사하다는 점에 착안해 ‘초코파이=Thin’이라는 콘셉트로 마케팅을 전개하고 있다. 베트남에서 연간 5억개 이상 팔리는 초코파이는 베트남 파이 시장에서 지난해 기준 64%의 점유율을 기록하면서 1위를 차지하고 있다.

오리온 관계자는 “이번 승소로 오리온이 40년 넘게 지켜온 원조 브랜드 초코파이의 세계적인 위상을 재확인할 수 있었다”며 “국내외 소비자들이 오리온 브랜드를 무단 도용한 제품들로 피해를 입지 않도록 상표권 보호 체계를 강화하고 세계 무대에서 인정받는 브랜드들을 지속 성장시켜갈 것”이라고 말했다.

금감원은 “과도한 외형경쟁은 내부통제 악화로 이어질 수 있는 만큼 리스크 관리와 건전한 지배구조 정착을 유도하겠다”고 말했다.

저등급 한우고기 숙성팬 맛 좋아져 ‘과학적 입증’

등급이 낮은 한우 고기도 3주 이상 숙성하면 맛이 개선된다는 사실이 과학적으로 입증됐다.

농촌진흥청은 냉장 숙성 처리를 통한 2·3등급 한우 고기의 육질 개선 효과와 연구 결과를 2일 발표했다.

이 연구를 위해 안심, 등심, 채끝 등심, 목심, 꾸리, 부채, 업진 등 한우 고기 12개 부위를 섭씨 2도에서 7일, 14일, 21일 동안 각각 숙성했다.

그 결과 숙성 기간이 증가할수록 모든 부위의 전단력수치가 속

성하지 않은 대조구보다 더 낮아졌다. 전단력은 고기를 절단하는데 필요한 힘으로, 수치가 낮을수록 고기가 더 연하다는 얘기다.

반면 고기가 수분을 보유하는 능력인 보수력 수치는 숙성 시킬 수록 높아졌다. 수분이 많으면 육즙이 풍부해져 씹었을 때 입안에서 더 맛있게 느껴진다.

뉴시스

등급이 낮은 한우 고기도 3주 이상 숙성하면 맛이 개선된다는 사실이 과학적으로 입증됐다.

농촌진흥청은 냉장 숙성 처리를 통한 2·3등급 한우 고기의 육질 개선 효과와 연구 결과를 2일 발표했다.

이 연구를 위해 안심, 등심, 채끝 등심, 목심, 꾸리, 부채, 업진 등 한우 고기 12개 부위를 섭씨 2도에서 7일, 14일, 21일 동안 각각 숙성했다.

그 결과 숙성 기간이 증가할수록 모든 부위의 전단력수치가 속

성하지 않은 대조구보다 더 낮아졌다. 전단력은 고기를 절단하는데 필요한 힘으로, 수치가 낮을수록 고기가 더 연하다는 얘기다.

반면 고기가 수분을 보유하는 능력인 보수력 수치는 숙성 시킬 수록 높아졌다. 수분이 많으면 육즙이 풍부해져 씹었을 때 입안에서 더 맛있게 느껴진다.

뉴시스

등급이 낮은 한우 고기도 3주 이상 숙성하면 맛이 개선된다는 사실이 과학적으로 입증됐다.

농촌진흥청은 냉장 숙성 처리를 통한 2·3등급 한우 고기의 육질 개선 효과와 연구 결과를 2일 발표했다.

이 연구를 위해 안심, 등심, 채끝 등심, 목심, 꾸리, 부채, 업진 등 한우 고기 12개 부위를 섭씨 2도에서 7일, 14일, 21일 동안 각각 숙성했다.

그 결과 숙성 기간이 증가할수록 모든 부위의 전단력수치가 속

성하지 않은 대조구보다 더 낮아졌다. 전단력은 고기를 절단하는데 필요한 힘으로, 수치가 낮을수록 고기가 더 연하다는 얘기다.

반면 고기가 수분을 보유하는 능력인 보수력 수치는 숙성 시킬 수록 높아졌다. 수분이 많으면 육즙이 풍부해져 씹었을 때 입안에서 더 맛있게 느껴진다.

뉴시스