

## VIETOS ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO PRODUKTŲ TIEKIMO SANATORIJOMS SISTEMOS VYSTYMAS: AB BIRŠTONO SANATORIJOS „VERSMĖ“ ATVEJO ANALIZĖ

Lukas JUODŽBALIS, Vytauto Didžiojo universitetas, Žemės ūkio akademija, Bioekonomikos plėtros fakultetas, el. paštas [lukas.juodzbalis@vdu.lt](mailto:lukas.juodzbalis@vdu.lt)

### Santrauka

Vietos žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo integracija sanatorijų veikloje tampa ypač svarbi šiandieniniame, greitais pokyčiais pasižyminčiame gyvenime, siekiant gerinti ir spręsti vietos socialines, ekonomines bei sveikatos problemas. Tačiau ne visos Lietuvos sanatorijos siekia bendradarbiauti ar bendradarbiauja su vietiniais ūkininkais, kurių žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo sistemų vystymas galėtų prisidėti prie visuomenės sveikatos gerinimo. Sanatorijų veikloje neretai naudojamos ilgosios maisto tiekimo grandinės, kuriomis dažnai tiekiamas nesaugus maistas, susidaro daug pakuočių ir atliekų, švaistomas maistas. Taip pat sanatorijos, tiekiančios reabilitacijos, sveikatinimo ir maitinimo paslaugas, renkasi pigesnius, atvežtus iš užsienio šalių, maisto produktus. Dėl to svarbu pabrėžti, kad vietinis maistas naudingesnis sveikatai. Dėl to vietinių ūkininkų produkcijos tiekimo sistemos vystymas konkrečioje sanatorijos veikloje gali būti ne tik vienas iš esminių paslaugų gerinimo aspektų, bet ir turėti svarbią reikšmę gerinant pacientų sveikatą, stabilizuojant vietinių ūkininkų pajamas, mažinant aplinkos taršą.

**Reikšminiai žodžiai:** vietos maisto produktai, trumposios tiekimo grandinės, sanatorija

### Įvadas

Vietos žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo integracija sanatorijų veikloje tampa ypač svarbi šiandieniniame, greitais pokyčiais pasižyminčiame gyvenime, siekiant gerinti ir spręsti vietos socialines, ekonomines bei sveikatos problemas. Tačiau ne visos Lietuvos sanatorijos siekia bendradarbiauti ar bendradarbiauja su vietiniais ūkininkais, kurių žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo sistemų vystymas galėtų prisidėti prie visuomenės sveikatos gerinimo. Sanatorijų veikloje neretai naudojamos ilgosios maisto tiekimo grandinės, kuriomis dažnai tiekiamas nesaugus maistas, susidaro daug pakuočių ir atliekų, švaistomas maistas. Taip pat sanatorijos, tiekiančios reabilitacijos, sveikatinimo ir maitinimo paslaugas, renkasi pigesnius, atvežtus iš užsienio šalių, maisto produktus. Dėl to svarbu pabrėžti, kad vietinis maistas ir jo teikiama nauda sveikatai prisidėtų sprendžiant sveikatos problemas. Dėl to vietinių ūkininkų produkcijos tiekimo sistemos vystymas konkrečioje sanatorijos veikloje gali būti ne tik vienas iš esminių paslaugų gerinimo aspektų, bet ir padėtų gerinti pacientų sveikatą, kartu tai stabilizuotų vietinių ūkininkų pajamas, sumažėtų aplinkos taršą. Vietos maisto produktai turi įvairių išskirtinių savybių, tokių kaip išskirtinis skonis, šviežumas, kokybė, vietos tradicijos, gyvūnų gerovė, maža aplinkos tarša, sveikatos aspektai ir tvari gamyba (Atkočiūnienė ir kt., 2016). Integruojant vietos žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo sistemą konkrečios sanatorijos veikloje, būtų sprendžiama vietos ūkininkų generuojamų pastovių pajamų problema, mažinama vietos tarša bei prisidedama prie sanatorijos pacientų greitesnio atsigavimo ir sveikos gyvensenos puoselėjimo.

**Tyrimo tikslas** – išanalizuoti vietos žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo sanatorijoms sistemos vystymo privalumus, teoriniu aspektu.

#### Tyrimo uždaviniai

1. Išskirti vietos maisto produktų naudą;
2. Nustatyti trumposios tiekimo grandinės privalumus ir trūkumus;
3. Identifikuoti kryptingą vietos žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo sanatorijoms sistemos vystymą.

### Tyrimų objektas ir metodai

**Tyrimo objektas** – vietos žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo sanatorijoms sistemos vystymas.

**Tyrimo metodai** – šio straipsnio informacija yra parengta pagal sisteminės mokslinės literatūros analizę lyginamuoju ir apibendrinimo metodais. Taip pat pagal užsienio autorių mokslinę literatūrą ir atliktus tyrimus.

### Tyrimų rezultatai ir jų aptarimas

#### Vietos maisto produktų nauda

Renkantis tinkamą maisto tiekimo sistemą ir siekiant gerinti visuomenės sveikatą sanatorijų veikloje, kyla vienas iš pagrindinių klausimų, kuo yra svarbūs ir naudingi vietos maisto produktai? Visų pirma, nėra vieningos nuomonės, kas

yra vietinis maisto produktas, bet vienas iš nurodomų bruožų yra tai, kad nustatomas konkretus ir tikras ryšys su konkrečia geografine vieta, kuri gali būti nutolusi nuo 1 iki 50 kilometrų. Vietos maisto produktai išsiskiria savo savybėmis, tokiomis kaip skonis, šviežumas, kokybė, vietos tradicijos, gerovė gyvūnams, minimali tarša aplinkai, įtaka sveikatai ir tvarei gamyba (Atkočiūnienė ir kt., 2016). Vietinių ūkininkų pagaminti produktai turi daug teigiamų savybių, kurias galima sujungti į tris pagrindines grupes: ekonominę, aplinkosauginę ir socialinę (Melece, 2014). Išskiriamos įvairių autorių vietinio maisto tiekimo naudos (1 lentelė).

**1 lentelė.** Vietinio maisto teikiamos naudos

Tipo nauda	Pavyzdys
Aplinkosauginė nauda	„Maisto mylių“ sumažinimas tampa vienu iš iššūkių, kurį galima stabilizuoti naudojant trumpąją maisto tiekimo grandinę
	Šiltnamio efektą sukeliančių dujų kiekio mažinimas. Sukeliančios dujos susidaro iš krovinio transporto
	Pakuočių ir atliekų kiekio mažinimas.
Ekonominė nauda	Vietos ekonominė nauda iš vietos maisto produktų
	Ūkiams teikiama pastovi finansinė nauda, išlaikomas gyvybingumas ir konkurencingumas
	Glaudūs santykiai tarp ūkininkų ir jų produkciją naudojančių įmonių. Vartotojai gali nurodyti konkrečius lūkesčius, o gamintojai gali geriau juos suprasti
	Parama mažoms ir vidutinėms įmonėms
Socialinė nauda	Teigiami sveikatos rezultatai. Tai aktualu įmonėms, teikiančioms sveikatinimo, reabilitacijos paslaugas, kur gali stebėti žmonių atsigavimo požymius
	Didele maistine verte pasižyminti maisto kokybė
	Nuolatinis vartotojų aprūpinimas maistu sezono ir ne sezono metu
	Nepriklausomybė maisto srityje tuomet, kai maisto atsargos yra besibaigiančios
	Socialinės išmokos, darbo etika, ūkininkavimo bendruomenių išsaugojimas
	Bendrijos gyvybingumas

Šaltinis: sudaryta pagal (McKibben, 2007), (Scott, Colman, 2008), (Weber, Matthews, 2008), (Messely ir kt., 2009), (Pascucci, 2010), (Scott, MacLeod, 2010), (O'Hara, Pirog, 2013)

Stiprinama vietos ekonomika ir generuojamos ūkių pastovios pajamos – visa tai sudaro galimybes tapti atsparesniems ir konkurencingiems. Atsižvelgiant į aplinkosaugines ir socialines naudas, galima teigti, kad skatinamas saugus maisto tiekimas, pakuočių ir jų atliekų bei maisto švaistymo mažinimas. Taip pat didinama biologinė vertė, išlaikomas autentiškas vietos produktų skonis. Galima teigti, kad mityba yra vienas iš svarbiausių sveikos gyvensenos veiksnių. Remiantis Suaugusiųjų gyvensenos 2018 metų tyrimu, Lietuvos gyventojai netolygiai, bet vartoja daug riebalų, cukraus ar druskos prisotintus ir daug cholesterolio turinčius maisto produktus (Liuima, Valentienė, 2018). Nemaistingų, nešviežių ir maisto produktų, turinčių daug cukraus, riebalų ir druskos, vartojimas turi įtakos dideliame riebalų vartojimui, kuris gali tapti vienu iš kraujotakos sistemos ligų rizika. Taip pat Baltojoje knygoje (2007) minima, kad svarbu puoselėti maistą ir jį rinktis atsakingai, kadangi tai gali sukelti įvairaus tipo ligas ir turėti neigiamą įtaką žmonių gyvenimo kokybei. Atliktais tyrimais nustatyta, kad apie 40–60 procentų žmogaus sveikatos priklauso nuo gyvensenos būdo, 30–40 procentų priklauso nuo aplinkos, 10–15 procentų – nuo paveldėjimo ir 8–10 procentų – nuo sveikatos apsaugos (Januškevičienė ir kt., 2009). Dėl to galima teigti, kad maistas labai svarbus žmonių sveikatai, jo poveikis pasireiškia ne tik trumpalaikiu, bet ir ilgalaikiu atžvilgiu. Ypač žmonių sveikatai įtakos turi maisto kokybė ir maistingumas. Vis plečiantis pasaulinei urbanizacijai, maisto gamyba vyksta toli nuo vartotojų, kurie vartoja maisto produktus ar juos perdirba. Dėl to dažnai vartojami maisto produktai yra pagaminami kaimyninėse šalyse. Naudojami maisto priedai, ypač konservantai, ilginantys produktų vartojimo laiką dėl keliavimo laiko, daro neigiamą poveikį žmonių sveikatai. Didžioji dalis maisto gamybai naudojamų žaliavų yra auginamos pasitelkiant trąšas, augimo reguliatorius, nitratus, kurie su maistu gali sukelti įvairių žmogaus organizmo sutrikimų (Januškevičienė ir kt., 2009).

Atsižvelgiant į maisto svarbą sanatorių veikloje, galima teigti, kad kokybiškas maistas padeda ne tik palaikyti gerą žmonių savijautą, fizinę ar emocinę būklę, bet ir padeda atsigausti po įvairaus tipo ligų. Sanatorijos, teikdamos sveikatinimo, reabilitacijos, maitinimo paslaugas, skatina visuomenę integruotis į sveiką gyvenseną. Naudojamos vietos maisto produktus, jos galėtų turėti didesnės įtakos vietos ekonominėms, socialinėms ir aplinkosauginėms sritims.

Apibendrinus galima teigti, kad vietos maisto produktų teikiama nauda pasižymi išskirtinėmis vietos savybėmis, tokiomis kaip skonis, šviežumas, kokybė, vietos tradicijos, gerovė gyvūnams, minimali tarša aplinkai, teigiama įtaka sveikatai ir tvarei gamyba. Sanatorijai pasirinkus pirkti vietos ūkininkų pagamintus ar užaugintus maisto produktus, būtų galima išvengti nešviežių, nitratais prisotintų ir užsienio šalių atvežtų maisto produktų. Šviežumas ir produktų maistingumas padėtų sanatorijos pacientams efektyviau reabilituotis.

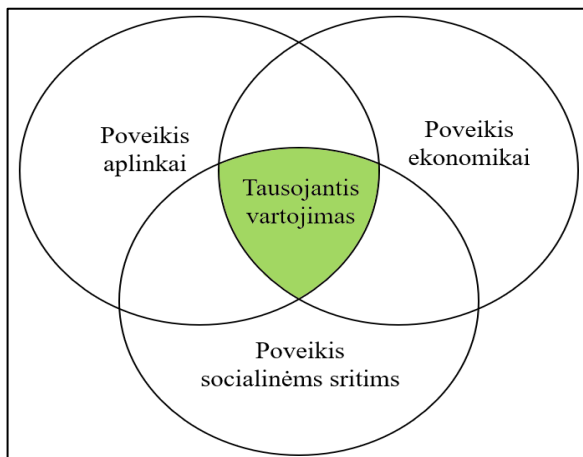
### **Trumposios tiekimo grandinės privalumai ir trūkumai**

Išskiriant teigiamą vietos žemės ūkio maisto produktų naudą sanatorių veiklai puoselėjant visuomenės sveikatą, svarbu pasirinkti tinkamą maisto produktų tiekimo grandinę ir išskirti trumposios maisto tiekimo grandinės privalumus ir trūkumus. Apskritai tiekimo grandinė yra apibūdinama kaip produktų judėjimas nuo pirminės stadijos iki galutinio vartotojo, kuris gali nukreipti esamą informaciją (Sadler, 2007). Išskiriami du maisto tiekimo grandinių tipai: ilgoji ir trumpoji. Kiekvienas vartotojas ar įmonė pasirenka tinkamiausią pagal esamas galimybes, poreikius tiekimo grandinę. Galima teigti, kad pasirinkus tinkamą maisto tiekimo sistemą ir produktus, galutiniam vartotojui sudaromos galimybės pasiekti tinkamus bei saugius maisto produktus, siekiant sveikos mitybos aspektų (Klavinski, 2013).

Trumpoji maisto tiekimo grandinė – tai bendra nauda, kuri pasireiškia gamintojui, kuriančiam didesnę pridėtinę vertę, bei vartotojui, kuris gauna sveiką, šalia esantį maistą (Toit, et al., 2014). Antra vertus, vietos maisto produktai yra siejami su trumpąja maisto tiekimo grandine, kurios dėka yra gaminami ir parduodami maisto produktai. Taigi vietos maisto produktai turi didelį poveikį bendradarbiaujant ūkininkams ir vartotojams bei pasiekiant su maistu susijusius vartotojų tikslus. Trumposios tiekimo grandinės būdu sumažinamas tarpininkų skaičius, kuris yra tarp gamintojų ir vartotojų. Šitaip pasiekama teigiama nauda, kurią galima išskirti piniginiu bei sveikatai svarbiais aspektais. Dėl šių priežasčių ūkininkai ir smulkieji maisto produktų gamintojai gali prisidėti prie savo produkcijos realizavimo vietos įstaigose, tokiose kaip sanatorijos, kurių dėka būtų plečiama vietos rinka, sprendžiamos sveikatos gerinimo problemos bei gerinama paslaugų kokybė. Renkantis trumpąją tiekimo grandinę, pagrindinė sukuriama nauda – būtų sumažinama priklausomybė nuo didžiųjų grandinės veikėjų ir atsirandanti galimybė palaikyti daugiau tiesioginių santykių tarp vartotojų ir gamintojų (Galli, Brunori, 2013). Išskiriamos 4 pagrindinės sritys, kurioms teigiamos įtakos turi sėkmingas trumposios tiekimo grandinės pritaikymas:

- Aplinkai teikiama nauda – sumažinamas iškastinio kuro ir pakuočių naudojimas, taip pat daugiau naudojami ne tokie taršūs gamybos būdai. Mažiau švaistoma maisto, sumažinama aplinkos tarša dėl mažesnių logistikos kaštų;
- Sveikatai ir gerovei teikiama nauda – padidinamos vartotojų ir vartotojams teikiančių įmonių žinios apie susirūpinimą maistu ir paskatina laikytis sveikesnės dietos, taip prisidedant prie visuomenės sąmoningumo didinimo ir edukacijos;
- Socialinė nauda – tiesioginis ir pastovus gamintojo bei vartotojo bendradarbiavimas užtikrina sąžiningumą, pasitikėjimą ir lojalumą;
- Ekonominė nauda – vartotojai, kuriems yra aktuali ir naudinga vietinė produkcija, įsipareigoja ilgą laiką pirkti tą pačią produkciją, taip sumažindami ekonominį netikrumą, atsirandantį dėl skirtingos gamybos ir pardavimo apimties.

Naudojant trumpąją maisto tiekimo grandinę sumažinamas grandinėje dalyvaujančių šalių skaičius, kuris gamintojams suteikia galimybę turėti glaudžius ryšius su įmonėmis ar klientais. Šiuo būdu, kitaip nei ilgojoje maisto tiekimo grandinėje, susidaro glaudus ryšys tarp gamintojų ir vartotojų. Visa tai leidžia geriau suprasti, ko vartotojas tikisi iš tiekėjo, taip sudaromos galimybės užtikrinti vartotojų lūkesčius. Be to, kiekvienoje maisto tiekimo grandinėje vyrauja vienas svarbus aspektas – laikas. Kontroliuojant ir mažinant produkto atkeliavimo laiką, sudaromos galimybės būti konkurencingiems rinkoje bei patenkinti vartotojų ar tarpininkų lūkesčius. (Klopova, 2020). Trumpojoje maisto tiekimo grandinėje gamintojui sunku pasiekti maisto ekonomijos, tačiau jie išvengia papildomų kaštų perdirbimo veikloms, dėl to yra optimizuojama galutinio gaminio kaina (Dries et al., 2014). Remiantis (Koutsou ir kt., 2015), dažniausiai vartotojai teigiamai vertina trumpąją maisto tiekimo grandinę, nes vartotojams patogiau pirkti patikimą ir šalia esančią vietinę produkciją. Vietos trumpoji maisto tiekimo grandinė teikia papildomų privalomų vartotojams ir tiekėjams, skatindama tausoti produktų vartojimą ir padeda mažinti maisto švaistymą. Taip tausojamas maisto produktų vartojimą tiek ūkio, įmonių ar konkrečios vietovės lygmeniu (1 pav.).



Šaltinis: sudaryta pagal (Liobikienė, 2021)

**1 pav.** Tausojančio vartojimo sukuriamo poveikio sritys

Atsižvelgiant į sukuriamą trumposios tiekimo grandinės naudą, galima teigti, kad tausojantis ir nuoseklus vartojimas sudaro sąlygas tenkinti esamos ir ateities kartų maisto ir paslaugų poreikius, yra išskiriamas kaip tvarus ekonomine, socialine ir aplinkosaugos prasmėmis. Iš vartotojų pusės (Juščius, Maliauskaitė, 2015), naudodami vietinę ūkininkų produkciją, tausojami produktai padeda išsaugoti gamtos išteklius, etišku iš produkcijos vartotojų pusės, sąžiningumu, racionalumu. (neaiškus sakiny) Lyginant trumpąją ir ilgąją maisto tiekimo grandines, galima teigti, kad ilgosios maisto tiekimo grandinės pavirsta į tinklus, kurie užtikrina darbų pasiskirstymą ir specializaciją atitinkamoje srityje, tam prireikia papildomų išlaidų kaštų, o galutinio produkto kaina padidėja (Christopher, 2007).

Vienas iš trumposios tiekimo grandinės trūkumų yra tai, kad nors ir pasižymi greitu prekių judėjimu ir žemesne maisto produktų kaina, tiekėjams nelengva įvykdyti įsipareigojimus, kadangi reikia sutelkti daugelį skirtingų funkcijų ir veiksmų į vieną tiekimo grandinės elementą (Canfora, 2016). Taip pat svarbu pabrėžti, kad vartotojų sukeliama

nesezoninė didėjanti paklausa trumpojoje maisto tiekimo grandinėje sukelia papildomų problemų. Visa tai įpareigoja vietos ūkininkus ar smulkias įmones numatyti trumpalaikius ir ilgalaikius teikimo grandinių derinius išlaikant konkrečius maisto kokybės standartus (Dries et al., 2014).

Atsižvelgiant į trumposios maisto tiekimo grandinės sistemos įtaką sanatorijos veiklai, galima teigti, kad šiuo būdu galima sutrumpinti maisto keliavimo laiką, sąnaudas ir visada turėti šviežią vietinį maistą. Konkrečios sanatorijos pasirinkimas integruoti vietos ūkininkų maisto produktų tiekimą trumposios grandinės būdu turėtų teigiamą įtaką ne tik sanatorijos maisto kokybei, bet taip pat tai prisidėtų prie vietos ūkininkų pastovių pajamų generavimo. Negalima pamiršti, kad susiduriama ir su sunkumais, kurių nepasitaikytų ilgosios tiekimo grandinės atveju – tai ir didesnė maisto produktų kaina bei sunkumai su aprūpinant nesezoniniais maisto produktais.

### **Vietos žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo sistemos vystymas**

Apibrėžiant vietos maisto teikiamą naudą ir trumposios tiekimo grandinės privalumus bei trūkumus, svarbu nustatyti veiksmų seką, kuri padės sistemingai integruoti vietos žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo sistemos vystymą AB Birštono sanatorijoje „Versmė“. Pagrindinis veiklos realizavimo įrankis – organizavimas. Tai būtinų veiksmų visumos, kuri sudaro sistemą nustatytiems tikslams pasiekti, sukūrimas. Taip pat tai planavimo procese iškeltų tikslų siekimo būdas ir nuoseklių veiksmų visuma, projektavimas, kurį nuolatos galima valdyti (Kvedaravičius, 2013). Esminis strategijos sudarymo elementas yra aplinkos veiksnių analizė. Mokslininkų teigimu, organizacijų mikroaplinkos veiksniai, kurie yra susiję organizacijos veikla, laikomi tiesioginiais, bet gali būti koreguojami orientuojantis į organizacijos naudą (Kalesnykas ir Katinienė, 2019). Išorinės aplinkos elementai yra priešingi vidiniams elementams, jie atlieka netiesioginį poveikį organizacijai. Atliekant makroaplinkos analizę dažniausiai yra naudojama PEST analizė (Miknevičiūtė ir Valackienė, 2017). Visų pirma, sprendžiant visuomenės sveikatos problemas ir turint omenyje, kad 40–60 procentų žmogaus sveikatos priklauso nuo gyvenamosios būdo (Januškevičienė ir kt., 2009). Reikia atlikti sanatorijos gydytojų ir dietologo giluminį interviu bei sanatorijos pacientų anketinę apklausą, išsiaiškinti esamą maisto kokybę. Taip pat gydytojų ir dietologo atžvilgiu nustatyti maisto įtaką pacientų atsigavimui reabilitacijos metu bei komercinių klientų poreikių patenkinimą(?) Reikia atlikti vietinių ūkininkų teikiamos produkcijos tipų ir kiekių analizę, kuris leistų susidaryti struktūrizuotą vaizdą, ar vietiniai ūkininkai gali patenkinti esamus sanatorijos poreikius. Taip pat sanatorijai reikia numatyti veiksmų planą susiduriant su šiais sunkumais: didesne maisto produktų kaina, sunkumais apsirūpinant nesezoniniais maisto produktais.

Apibendrinus galima teigti, kad tik sistemingi sanatorijos veiksmai gali padėti vystyti vietos žemės ir maisto produktų tiekimo sistemą. Tinkamas ir veiksmingas šios sistemos integravimas leistų vietos ūkininkams gauti pastovias pajamas, prisidėtų gerinant visuomenės sveikatą ir mažintų daromą taršą aplinkai, skatintų mažinti maisto švaistymą.

## **Išvados**

1. Teorinės analizės metu, išnagrinėjus vietos maisto produktų teikiamą naudą, galima teigti, kad vietos maisto produktai išsiskiria skoniu, šviežumu, kokybe, vietos tradicijomis, gerove gyvūnams, minimalia tarša aplinkai, teigiama įtaka sveikatai bei tvaria gamyba. Taip pat vietinių ūkininkų pagaminti produktai turi daug teigiamų savybių, kurias galima sujungti į tris pagrindines grupes: ekonominę, aplinkosauginę ir socialinę. Sanatorijai pasirinkus pirkti vietos ūkininkų pagamintus ar užaugintus maisto produktus, būtų galima išvengti nešviežių, nitratais prisotintų ir iš užsienio šalių atvežtų maisto produktų. Šviežumas ir produktų maistingumas padėtų sanatorijos pacientams atlikti efektyviau reabilituotis ir greičiau atsigauti.

2. Nustatyta, kad sanatorijos pasirinkimas integruoti vietos ūkininkų maisto produktų tiekimą trumposios grandinės būdu, turėtų teigiamą įtaką ne tik sanatorijos maisto kokybei ir žmonėms, kuriems yra suteikiamos reabilitacijos ar sveikatinimo paslaugos, bet taip pat tai prisidėtų prie vietos ūkininkų pastovių pajamų generavimo. Taip pat integruojant trumpąją maisto tiekimo grandinę susiduriama ir su sunkumais, kurie nepasireikštų ilgosios tiekimo grandinės metu – tai didesnė maisto produktų kaina, sunkumai aprūpinant nesezoniniais maisto produktais.

3. Siekiant vystyti vietos žemės ūkio ir maisto produktų tiekimą AB Birštono sanatorijai „Versmė“, reikia atlikti tam tikrus sistemingus veiksmus. Giluminis sanatorijos gydytojų ir dietologo interviu suteiks žinių apie maisto įtaką pacientų atsigavimui po reabilitacijos ir komercinių svečių poreikių patenkinimui. Pacientų anketinės apklausos metu bus sudaroma esama maisto kokybės situacija. Taip pat reikia atlikti analizę, kuri leis susidaryti vaizdą, ar vietos ūkininkai gali suteikti pastovius maisto produktų kiekius pagal sanatorijos esamus poreikius.

## **Literatūra**

1. Atkočiūnienė, V., Aleksandravičius, A., Dautartė, A., Vitunskienė, V., Zemeckis, R. 2016. Ūkių modernizacija rinkų ir kaimo vystymosi kontekste: Lietuvos atvejis. Mokslo studija, Akademija.
2. Atkočiūnienė, V., Žyvatkauskaitė, I. 2021. Vietos maisto sistemos organizavimu suinteresuotų veikėjų analizė: Raseinių rajono atvejis. *Regional Formation and Development Studies*, Vol. 20, p. 5–14. Prieiga per internetą: <https://doi.org/10.15181/rfds.v30i1.2030>
3. Baltoji knyga dėl Europos strategijos su mityba, atsivoriu ir nutukimu susijusioms sveikatos problemoms spręsti (2007/2285(INI)). Prieiga per internetą: [https://ec.europa.eu/health/archive/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/documents/nutrition\\_wp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/health/archive/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/nutrition_wp_en.pdf)
4. Canfora, I. 2016. Is the Short Food Supply Chain an Efficient Solution for Sustainability in Food Market? *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, Vol. 8, p. 402–407. <https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2016-02-036>.

5. Christopher, M. 2007. Logistika ir tiekimo grandinės valdymas. Vilnius: Eugrimas.
6. Dries, L., et al. 2014. Supply chain relationships, supplier support programs and stimulating investment: evidence from the Armenian dairy sector. *Supply Chain Management: An International Journal*, Vol. 19, No. 1, p. 98–107. doi:10.1108/SCM-12-2012-0380.
7. Galli, F., Brunori, G. 2013. Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development. Evidence Document. Document developed in the framework of the FP7 project FOODLINKS (GA No. 265287). Laboratorio di studi rurali Sismondi, ISBN 978-88-90896-01-9.
8. Januškevičienė, G., Sekmokienė, D., Lukoševičius, L. 2009. Sveika gyvensena ir funkcionalusis maistas. *Visuomenės sveikata*, T. 4, Nr. 47, p. 51–60.
9. Juščius, V., Maliauskaitė, D. 2015. Socialiai atsakingą vartojimą lemiantys veiksniai ir ribojančios priežastys. *Regional formation and development studies*, 15(1), p. 65–72. Prieiga per internetą: <https://core.ac.uk/download/pdf/233176141.pdf>
10. Kalesnykas, S., ir Katinienė, A. 2019. Organizacijos aplinkos veiksnių poveikis vadovavimo sėkmei. In 22 nd Conference for Young Researchers" Economics and Management".
11. Klavinski, R. 2013. 7 Benefits of Eating Local Foods. Michigan State University Extension, April 13.
12. Klopova, V., 2020. Ekologiškos pieno produkcijos, pateiktos ilgomis ir trumpomis tiekimo grandinėmis, atitikimas vartotojų lūkesčius. Vilnius.
13. Koutsou, S., Sergaki, P., Katsaros, K. 2015. Cooperative products in short food supply chains: the case study of milk in Greece. In *Second International Conference on Agriculture in an Urbanizing Society Reconnecting Agriculture and Food Chains to Societal Needs*, 14–17 September, 2015, Rome, Italy: *Proceedings of the Conference*, P. 555–556. Prieiga per internetą: [https://vbn.aau.dk/ws/files/254471288/Book\\_of\\_Proceedings\\_FINAL.pdf#page=557](https://vbn.aau.dk/ws/files/254471288/Book_of_Proceedings_FINAL.pdf#page=557)
14. Kvedaravičius, J. 2013. Minties apie organizacijų valdymą ir vystymąsi raida 1990–2013. Publikuotų mokslo straipsnių rinkinys. Kaunas: Vytauto Didžiojo universitetas.
15. Liobikienė, G., 2021. „Bendras maisto ir gėrimų vartojimo poveikis aplinkai“. Prieiga per internetą: (<http://www.vartotojai.lt/index.php?id=7585>)
16. Liuima, V., Valentienė, J. 2019. Suaugusiųjų gyvensenos tyrimas 2018 m. standartizuoti rodikliai. Higienos instituto visuomenės sveikatos technologijų centro visuomenės sveikatos tyrimų skyrius. Prieiga per internetą: ([https://www.hi.lt/uploads/pdf/padaliniai/GYVENSENA/Gyvensenos\\_tyrimai\\_2018\\_m.=.pdf](https://www.hi.lt/uploads/pdf/padaliniai/GYVENSENA/Gyvensenos_tyrimai_2018_m.=.pdf))
17. McKibben, B. 2007. Deep Economy: The Wealth of Communities and the Durable Future. – New York: Time Books. 261 p.
18. Melece, L. 2014. Local Food Systems and their Development in Latvia. *Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development*, Vol. 36, No. 3, p. 588–598.
19. Messely, L., Desein, J., Lauwers, L. 2009. Branding regional identity as a driver for rural development. Paper presented at the 113 th EAAE Seminar „The role of knowledge, innovation and human capital in multifunctional agriculture and territorial rural development”, Belgrade, Serbia, December 9–11. – [http://www.researchgate.net/publication/46472590\\_Branding\\_Regional\\_Identity\\_As\\_A\\_Driver\\_For\\_Rural\\_Development/file/79e41510a9791deb5b.pdf](http://www.researchgate.net/publication/46472590_Branding_Regional_Identity_As_A_Driver_For_Rural_Development/file/79e41510a9791deb5b.pdf) [2014- 03- 17].
20. Miknevičiūtė, D., Valackienė, A. 2017. Strateginių pokyčių krypčių identifikavimo organizacijose koncepto pristatymas. *Bridges /Tiltai*, 77(3).
21. O’Hara, J. K., Pirog, R. 2013 Economic impact of local food systems: *Journal of Agriculture, Food Systems and Community Development*, Vol. 3. Iss. 4, p. 35–42.
22. Pascucci, S. 2010. Governance Structure, Perception and Innovation in Credence Food Transactions: The Role of Community Networks. *International Journal on Food System Dynamics*, Vol. 1, p. 224–236.
23. Sadler, I. 2007. Logistics and Supply Chain Integration. Gateshead: Sage Publications Ltd.
24. Scott, J., Colman, R. 2008. Towards a healthy farm and food system: indicators of genuine progress. – Halifax: GPI Atlantic. 280 p.
25. Scott, J., MacLeod, M. 2010. Is Nova Scotia Eating Local? and if not...Where is our food coming from? – Halifax: Ecology Action Centre & Federation of Agriculture. 220 p.
26. Toit du, D. et al. 2014. Supply Chain Management: A framework of Understanding. *South African Journal of industrial engineering*, Vol. 25, No. 3, p. 25–38. Prieiga per internetą: <http://sajie.journals.ac.za/pub/article/download/743/559>
27. Weber, C.L., Matthews, H.S. 2008. Food-Miles and the Relative Climate Impacts of Food Choices in the United States. *Environmental Science & Technology*, Vol. 42. Iss. 10, p. 3508–3513.

## **DEVELOPMENT OF LOCAL AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCT SUPPLY SYSTEMS TO SANATORIUMS: CASE ANALYSIS OF AB BIRŠTONAS SANATORIUM "VERSMĖ"**

### **Summary**

The integration of local agriculture and food supply in the operation of health resorts is particularly important in today's fast-paced environment. In order to improve and solve local social, economic and health problems. However, not all Lithuanian sanatoriums seek to cooperate or collaborate with local farmers whose development of agricultural and food supply systems could contribute to improving public health. Sanatoriums often develop long food supply chains,

which often lead to unsafe food supply, high levels of packaging, waste and food wastage. Similarly, sanatoriums providing rehabilitation, health and catering services tend to opt for cheaper food products imported from abroad. It is therefore important to note that local food and its health benefits contribute to solving health problems. Therefore, the development of a local farming supply system in a particular health resort can not only be a key aspect of improving services, but also make an important contribution to improving the health of patients, stabilizing the incomes of local farmers, and reducing environmental pollution.

***Keywords:*** local food, short food supply chain, sanatorium.