

GGW Wissenschaft

GESUNDHEIT UND GESELLSCHAFT

GGW – Das Wissenschaftsforum in Gesundheit und Gesellschaft

Januar 2021, 21. Jahrgang

NOTIZEN

Zeitschriftenschau

von *Philipp Jaehn*, Medizinische Hochschule Brandenburg 2

Drei Fragen an

Ralf Weigel, Fakultät für Gesundheit der
Universität Witten/Herdecke 3

Buchtipps

von *Franziska Kopitzsch*, Koordinierungsstelle für
Hospiz- und Palliativversorgung in Deutschland, Berlin 4

WIDO

Qualitätsmonitor 2020

Weniger Notfallbehandlungen im ersten Lockdown 5

Heilmittelbericht 2020

Mehr Pflege für die Füße von Diabetikern 6

ANALYSEN

Schwerpunkt: Innovationsfonds-Projekte

Strukturmigration im Mittelbereich Templin

*Steffen Bohm, AGENON, Berlin, Lutz O. Freiberg, IGiB-StimMT,
Potsdam, Pramono Supantia, AOK Nordost, Potsdam* 7

Ambulante spezialfachärztliche Versorgung:

Steht der Patient im Mittelpunkt?

*Robert Dengler, Institut für Gesundheit & Soziales,
FOM Hochschule für Oekonomie & Management, München* 15

Krankheitslastbestimmung mit Prävalenzen und Schweregraden auf Routinedatenbasis

*Jan Breitzkreuz, Katrin Schüssel, Gabriela Brückner,
Helmut Schröder, Wissenschaftliches Institut der AOK, Berlin* 24

STUDIE IM FOKUS

Versorgung von Krebspatienten
während der Covid-19-Pandemie 35

SERVICE

Köpfe und Kontakte 36

Liebe Leserinnen und Leser,

oft kommen Neuerungen und Verbesserungen durch kuriose Zufälle in die Welt. Über den Madeira Wein wird beispielsweise Folgendes erzählt: Vor Jahrhunderten entdeckten Seeleute oder Kaufmänner, dass er auf fernen Kontinenten viel besser schmeckte als auf der Ursprungsinsel. Zunächst nahm man an, das liege am Schaukeln der Schiffe, mit denen man das Getränk an die Bestimmungsorte transportierte. Also bauten einige Winzer Rüttelmaschinen auf der heimischen Insel. Diese brachten aber nicht den gewünschten Erfolg. Die nächste Theorie war, dass es an der Wärme liege. Schließlich fuhr man gewöhnlich monatelang durch die Tropen, um die Fässer abzuliefern. Also wurden Heizungen konstruiert, mit denen man den Madeira erwärmte. Das erzielte die gewünschte Wirkung. Der Wein schmeckte zu Hause fortan so gut wie in Übersee. Netter Nebeneffekt: Durch das Erhitzen ist der Madeira sozusagen die H-Milch unter den Weinen; er behält offen im Kühlschrank nahezu ewig seinen Geschmack und sein Aroma.

Planvoller als beim Madeira soll es beim 2015 mit dem GKV-Versorgungsstärkungsgesetz eingeführten Innovationsfonds zugehen. Der fördert seit 2016 zum einen „neue Versorgungsformen, die die Verbesserung der sektorenübergreifenden Versorgung zum Ziel haben und hinreichendes Potenzial aufweisen, dauerhaft in die Versorgung aufgenommen zu werden“. Zum anderen stellt er Geld für Vorhaben zur Versorgungsforschung zur Verfügung. Die Autoren der ersten beiden Analysen haben sich zwei neue Versorgungsformen vorgenommen. Während das erste Projekt erfolgreich, aber finanziell gefährdet ist, ist das zweite nur bedingt erfolgreich, dafür aber finanziell nicht gefährdet. Die Autoren des dritten Beitrags zeigen eindrucksvoll, was sich mit Routinedaten errechnen lässt.

Viel Spaß beim Lesen und abwechslungsreich gefüllte Kühlschränke wünscht

Joachim Kewer