

## Presse-Info zur Internorga Hamburg, 13. bis 17. März 2026

Öffnungszeiten: täglich von 10 - 18 Uhr, Hamburg Messe und Congress GmbH

### 4. Teilnahme als offizieller Partner der Pizza Schule, Halle B6, Stand Nr 300

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/specials/pizza>






### zusätzlich dieses Jahr erstmalig: Sponsor beim Next Chef Award, Halle B6, Stand 444

<https://www.internorga.com/programm-kongresse/wettbewerbe/next-chef-award>

## Hier ein paar Ideen vom Hochbeet-Hamburg:

### Hotels & Gastronomie

**Meet the Cook, Special Gifts:** Unsere Hochbeet-Module sind Teil des Erlebnisses für den Gast

-  Rooftopbars sorgen mit Kräuterhochbeeten für den Frische-Kick in den Drinks
-  Mit Stauden und Gemüse begrünte Dachterrassen im Hotelbereich schaffen ein Zuhause-Gefühl
-  Langzeitgäste relaxen beim Gärtnern und Unkrautzupfen, eigene Ernte für die Salatbowl
-  Samentüte statt Schokiherz auf dem Kopfkissen als sympathisches Kundenbindungstool
-  Außengastro mit pflegeleichten mobilen Hochbeeten ist eine grüne Visitenkarte

**HOCHBEET-HAMBURG** ist ein junges Familienunternehmen und gestaltet Unternehmens(dach)gärten, Außengastro in Hotels und Restaurants mit einem Modulkonzept verschiedener Hochbeet Varianten und Möbel.

Dieser Vor-Ort-Service ist ein rund um Service mit Eventcharakter.  
Im pädagogischen Umfeld von Schulen und KITAS vermittelt es Wissen und Einblicke, woher viele unserer Lebensmittel kommen, wie und wann sie wachsen.

Nachhaltige Aspekte für viele Branchen.

Kontakt: Hochbeet-Hamburg, Petra Weinstein, Hohe Straße 92, 21073 Hamburg  
Tel: 040-86681620, email: [hochbeet@hamburg.de](mailto:hochbeet@hamburg.de) Web: [www.hochbeet-hamburg.de](http://www.hochbeet-hamburg.de)