



@ Fotonachweis: „The Japanese“ Zwei-Sterne-Michelin-Restaurant Andermatt,
Schweiz

Teilnahmeleitfaden

All4Chefs Sommermenü-Herausforderung

2025

Deine Aromen, deine Inspiration, unsere Geschichte

Willkommen zur zweiten Ausgabe der *Summer Menu Challenge*, stolz präsentiert von **All4Chefs** – dem globalen Netzwerk für Kulinarik und Gastgewerbe, das Saisonalität, raffinierte Technik und kreative Philosophie feiert.

Nach dem durchschlagenden Erfolg unserer ersten Challenge freuen wir uns, die **2025er-Edition** zu starten – mit größerer Reichweite, stärkerem Storytelling und noch mehr globaler Sichtbarkeit.

Dieser Leitfaden beschreibt das Material, das wir benötigen, um dein Restaurant und dein Küchenteam bei der Summer Menu Challenge 2025 zu präsentieren. Unsere Kampagne ist darauf ausgelegt, langfristige Sichtbarkeit über ein weltweites Netzwerk von Gastronomieprofis, Einkäufern und Food-Enthusiasten zu schaffen.

Bitte sieh dir unsere letzte Ausgabe der Summer Menu Challenge 2024 an.

Letztes Jahr nahmen unter anderem teil:

- Smoked Room 1* Michelin Dubai – Chef Jesus Lobato Suarez
- Sirocco Restaurant, Bangkok Thailand – Chef Brian Rodriguez
- Arnolfo 2** Michelin Restaurant Italien – Chef Gaetano Trovato
- Szara Reneta – Michelin-Führer Polen – Chef Piotr Polak
- 8 ½ Otto e Mezzo Bombana 2** Michelin – Chef Nicolo Rotella
- The Japanese 2** Michelin Schweiz – Chefs Dominic Satto & Fabio Toffolon
- Azafran 1* Michelin Argentinien – Chef Sebastian Weigandt
- Yamazato – Okura Prestige Bangkok – Chef Sebastiaan Hoogewerf

„Letztes Jahr konnten aufgrund der großen Resonanz fünf teilnehmende Restaurants nicht rechtzeitig präsentiert werden. Um dieses Jahr allen außergewöhnlichen Einsendungen gerecht zu werden, starten wir den Einreichungszeitraum früher.“

Bitte beachte sorgfältig die folgenden Anforderungen:

1. Materialien für das Sommermenü

Um dein Sommermenü bestmöglich zu präsentieren, sende bitte:

A. Menükarte Sommer

Format: PDF oder Word-Dokument

Enthalten: vollständige Menüliste für dein saisonales Tasting oder à-la-carte-Angebot

B. Bilder & Beschreibungen der Gerichte

- 9–15 hochauflösende Fotos aktueller Sommergerichte
- Idealerweise 300 DPI
- Für Reels-Video: Hochformat 9:16 (1080×1920 px)
- Für LinkedIn/Facebook: 4:5 (1080×1350 px) oder 1:1 (1080×1080 px)

Jedes Foto benötigt:

- Gerichtsname
- Kurzbeschreibung (Hauptzutaten oder Inspiration)
- Die Beschreibung soll dem Bilddateinamen zugeordnet werden

C. Restaurant-/Hotelbilder

2–4 hochauflösende Fotos, z. B. Essbereich, offene Küche, Terrasse oder Außenansicht

D. Video-Material (optional)

Kurze Clips, Instagram-Reels, Behind-the-Scenes

Format: MP4 oder für Social Media optimiert (Hochformat bevorzugt)

E. Menü-Inspiration

Kurzer Absatz vom verantwortlichen Küchenchef zur kreativen Philosophie oder saisonalen Inspiration

Optional: Zitat oder Leitsatz des Kochs

F. Logo & Social Media

Hochauflösendes Logo (.PNG bevorzugt)

Instagram- und LinkedIn-Handles von Restaurant und Chef (falls vorhanden)

2. Marken, Geschirr & Credits

Wir freuen uns über zusätzliche Angaben zu:

A. Geschirr, Werkzeuge & Marken

Marken oder Kunsthandwerker für:

- Porzellan/Keramik
- Besteck oder Spezialmesser
- Glaswaren oder besondere Utensilien

Bitte gib deren vollständigen Namen und Social-Handles an, wenn du möchtest, dass sie markiert werden.

B. Besondere Zutaten

Falls dein Menü seltene oder markenbezogene Zutaten enthält (Kaviar, Trüffel, Öle etc.), gib bitte Bezugsquellen oder Produzenten an.

C. Kreativ-Credits

Wenn du Fotografen, Videografen oder Produktionsteams nennen möchtest:

- Name + Instagram-Handle
 - Wir binden diese in Postings/Videos ein (wenn gewünscht)
 - Credits sind freiwillig, aber willkommen
-

3. So wird dein Menü präsentiert

Deine Teilnahme umfasst:

- Artikel auf unserem Kampagnen-Hub
- Einbindung ins Summer Menu Challenge Video
- Sichtbarkeit über unsere Kanäle:
 - Instagram (31.4 K Follower – 1M+ monatliche Aufrufe)
 - LinkedIn (73 K+ Professionals, All4Chefs-Gruppe)
 - Facebook (22 K Follower)

- E-Mail-Newsletter (15 K Abonnenten)
- LinkedIn- & Facebook-Gruppen mit Kulinarikfokus

Chef- und Restaurant-Handles werden markiert für maximale Reichweite. Alles wird auf all4chefs.com archiviert.

4. Optionale gesponserte Post-Boosts

Manche Teilnehmer verstärken ihre Reichweite mit einem bezahlten Boost. Diese sind **freiwillig**, aber sehr effektiv.

Beispiele aus der Frühlingskampagne 2025:

- TRB Hutong (Peking): 230K+ Aufrufe
- Moma (Rom): 133K+ Aufrufe
- Horváth (Berlin): 122K+ Aufrufe

Typisches Budget: €60–€100

Warum Boosting sinnvoll ist:

- Neue Zielgruppen außerhalb deines Netzwerks erreichen
- Sichtbarkeit bei Gastronomen, Feinschmeckern & Medien erhöhen
- Kooperationen, Buchungen & Markenbindung fördern

Unser Digitalteam unterstützt bei:

- Zielgruppenauswahl
- Content-Erstellung & Plattform-Setup
- Optimierung für maximale Sichtbarkeit

Empfohlen für Restaurants, die ihre Sichtbarkeit skalieren möchten.

Bei Co-Sponsoring durch Partner bitte Info zur korrekten Nennung.

5. Weitere Teilnehmer-Vorteile

A. Digitales Jahres-Kochbuch

Format: Digitalpublikation mit Highlight-Beiträgen der Challenge

Verbreitung: 15.000+ Abonnenten, Kochschulen, Partner & Medien

Wert: Dauerhafte Präsenz in einem globalen Kulinarik-Archiv

B. Einladung zum „All4Chefs Global Tasting Panel“

Format: Private Gruppe ausgewählter Köche für Input zu künftigen Kampagnen

Wert: Positionierung als Meinungsführer und Impulsgeber

C. Sponsor Recognition Reward (vertraulich)

Format: Überraschungsbelohnung ausgewählter Köche/Restaurants

Details bleiben bis zur Vergabe geheim

Wert: Anerkennung für herausragende Inhalte

D. Globales Menü-Voting

Format: Alle Sommermenüs werden international zur Abstimmung veröffentlicht

Zielgruppe: Profiköche & Foodies weltweit

Wert: Virale Verbreitung, organische Reichweite & Anerkennung durch Peers

6. Medienrechte-Klausel

Mit der Einreichung des Materials erteilen die Teilnehmer **All4Chefs** eine **unbegrenzte, nicht-exklusive, gebührenfreie, weltweite Lizenz** zur Nutzung, Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Darstellung aller Inhalte (Bilder, Videos, Logos, Texte) auf digitalen & gedruckten Kanälen – zeitlich unbegrenzt – zu Marketing-, redaktionellen und werblichen Zwecken.

7. Einreichung & Kontakt

„Bereit, dein saisonales Menü auf die globale Bühne zu bringen? Sende uns dein Material – wir erzählen deine Geschichte.“

Vielen Dank für dein Vertrauen und deine kreative Teilnahme.

Wir freuen uns darauf, dein Sommermenü mit der gebührenden Sorgfalt zu präsentieren.

– Das All4Chefs-Team



t: +442081232129 | **m:** +447882797360
e: info@all4chefs.com www.all4chefs.com

