

SUMMER TABLES

THE COLLECTION 2026



In diesem Guide

Ein kompakter Arbeitsguide für Küchenchefs, Restaurants, Hotels sowie PR- und Marketingteams.

15 CHEF-KAPITEL	30 TAGE VERÖFFENTLICHUNG	1 CHEFS MAG EDITION	2,4 M LETZTE KAMPAGNE
---------------------------	------------------------------------	-------------------------------	---------------------------------

Summer Tables: The Collection 2026 ist eine kuratierte redaktionelle Reise von All4Chefs & Chefs Mag, aufgebaut rund um 15 von Chefs geprägte Sommergeschichten aus aller Welt.

Dieser Guide erklärt das Konzept, den Veröffentlichungsweg, was jeder Chef erhält, die Teilnahmegebühr, Fristen, Materialanforderungen und wie jedes Kapitel Teil der finalen Chefs Mag Digital Special Edition wird.

01. Der Sommertisch Konzept und redaktionelle Sprache hinter der Kollektion.	02. Die 15-Kapitel-Struktur Warum die Kollektion auf 15 von Chefs geprägte Kapitel begrenzt ist.
03. Wie sich die Geschichte entfaltet Von Freigabe und Materialien bis zu Artikel, Reel, Audio und Rollout.	04. Was jeder Chef erhält Klare Leistungen, die im Teilnahmebeitrag enthalten sind.
05. Beitrag & Fristen Gebühr, Promotion-Anteil, Zahlungszeitpunkt und wichtige Termine.	06. Materialien & Videoanfrage Was einzureichen ist, wie es benannt wird und die Chef-Videoanfrage für den Sommerprolog.
07. Lieferantenunterstützte Teilnahme Wie ein relevanter Lieferant die Teilnahme des Chefs unterstützen kann.	08. Einreichung & Nutzung Wie Materialien eingereicht und Veröffentlichungsrechte bestätigt werden.

Der Sommertisch

Eine globale kulinarische Reise durch Saison, Menü und Ort.

Sommer ist nicht nur eine Jahreszeit der Hitze. Es ist eine Saison von Licht, Salz, Feuer, Früchten, Kräutern, Terrassen, Küstenlinien, späten Abendessen, offenen Fenstern und Menüs, die die Erinnerung eines Ortes tragen.

Summer Tables: The Collection 2026 widmet sich sommerlichen Geschichten, die von Chefs geführt werden: dem Menü, dem Gericht, dem Ort, den Zutaten, der Gastlichkeitsatmosphäre und den Menschen hinter der Saison.

Nach Nature's Premiere: The Spring Collection 2026 setzt Summer Tables die saisonale redaktionelle Reise mit einer fokussierteren Struktur fort: 15 von Chefs geprägte Kapitel, veröffentlicht über eine 30-tägige Sommerkampagne.

Meer Fisch, Muscheln, Küstenkräuter, Zitrus, rohe Zubereitungen, mineralische Klarheit und die Erinnerung an Salz.	Garten Tomaten, Paprika, Kräuter, Blüten, Beeren, Steinobst und Gemüse auf ihrem Höhepunkt.
Feuer Holzkohle, Rauch, Glut, gegrilltes Gemüse, ganzer Fisch und die Einfachheit der Hitze.	Gastlichkeit Der erste Ausschank, Brot, Olivenöl, Servicerhythmus, Terrasse und Golden Hour.
Ort Küste, Insel, Berge, Land, Hotel, urbane Terrasse, Weinberg, Garten oder Speiseraum.	Die Menschen hinter der Saison Landwirte, Fischer, Erzeuger, Sammler, Winzer, Handwerker und kreative Partner.

Die 15-Kapitel-Struktur

Eine fokussierte redaktionelle Kollektion, keine unbegrenzte Kampagne.

15	2	30
BESTÄTIGTE CHEF-KAPITEL	CA. TAGE PRO KAPITEL	TAGE VERÖFFENTLICHUNGSREISE

Summer Tables ist rund um 15 von Chefs geprägte redaktionelle Kapitel aus aller Welt konzipiert. Jedes Kapitel steht für eine eigene Sommergeschichte, Destination, Küche, kreative Perspektive und Dining-Atmosphäre.

Die 15-Chef-Struktur gibt jedem Kapitel Raum innerhalb der Kampagne, statt in einer langen Liste unterzugehen. Der Veröffentlichungsplan gibt jedem Chef rund zwei Tage Aufmerksamkeit innerhalb eines straffen 30-Tage-Rollouts.

Kampagnenzeile

15 Chefs. 15 Geschichten. Eine globale Sommerkollektion.

Wie sich die Geschichte entfaltet

Von der redaktionellen Freigabe zum veröffentlichten Kapitel und zur Digitalausgabe.

1. Redaktionelle Prüfung All4Chefs prüft Chef, Restaurant, Sommermenü-Idee, visuelle Richtung und die Gesamtpassung zur Kollektion.	2. Freigabe & Slot Nach redaktioneller Freigabe kann der Kapitel-Slot vorbehaltlich Materiallieferung, Zahlung und Produktionskapazität fortgesetzt werden.
3. Materialeinreichung Der Chef sendet Menü, Gerichtfotos, Chef-Bild, Restaurantbilder, Beschreibungen, Credits und Videoclips in einem sauberen Link.	4. Redaktionelle Vorbereitung All4Chefs erstellt den dedizierten Artikel, Kampagnentexte, visuelle Sequenz, Audio-Artikel und Social-Struktur.
5. Veröffentlichungsfenster Jedes bestätigte Kapitel erhält etwa zwei Tage innerhalb der 30-tägigen Veröffentlichungsreise.	6. Digital Edition Nach dem Rollout werden die fertigen Kapitel zur Chefs Mag Digital Special Edition zusammengestellt.
Produktionslogik Die ersten 30 Tage dienen Veröffentlichung und Momentum. Die folgenden 15 Tage sind dafür reserviert, aus den abgeschlossenen Chef-Kapiteln die Chefs Mag Digital Special Edition zu formen.	

Was jeder Chef erhält

In der Summer Tables Teilnahmegebühr für Chefs enthalten.

Dediziertes redaktionelles Kapitel Ein gestaltetes Feature, das Chef, Restaurant, Sommermenü, ausgewählte Gerichte, Inspiration und Ort präsentiert.	Dedizierte Landingpage Veröffentlichung auf der Summer Tables Kollektionsseite auf All4Chefs.com, einschließlich des Kampagnen-Hubs unter all4chefs.com/summer-menu-collection-2026/ .
Ca. 2-Tage-Spotlight Eine fokussierte Position im 30-Tage-Veröffentlichungskalender, damit jedes Kapitel Raum zum Wirken erhält.	Visuelles Storytelling Gerichtfotografie, Chef-Bilder, Restaurantatmosphäre und bereitgestelltes Videomaterial formen die Geschichte.
Kampagnen-Reel Ein kurzes Kampagnen-Reel mit bereitgestelltem freigegebenem Bildmaterial, mit Chef- und Restaurant-Tagging, wo passend.	Audio-Artikel Das redaktionelle Kapitel kann auch als Audio-Artikel auf der Plattform präsentiert werden und bietet dem Publikum einen weiteren Zugang zur Geschichte.
Social Distribution Kampagnen-Posts auf Instagram, Facebook und LinkedIn über das All4Chefs / Chefs Mag	Bezahlter Social Boost 100 GBP des Beitrags werden für die Bewerbung der Chef-Kapitel-Posts und/oder Videos in sozialen

Ökosystem.	Medien eingesetzt.
Charlie AI Assistant Der trainierte KI-Assistent auf All4Chefs kann dem Publikum helfen, das Chef-Kapitel in der eigenen Sprache zu erkunden und Fragen zu Menü, Zutaten, Inspiration und Geschichte zu stellen.	Chefs Mag Digital Edition Aufnahme in die finale digitale Sonderausgabe, die nach der 30-tägigen Veröffentlichungsreise erstellt wird.

SUMMER TABLES | THE COLLECTION 2026

Teilnahmebeitrag

Eine klare Option für Chefs.

300 GBP	100 GBP	1	15
BEITRAG	BEZAHLTE PROMOTION INKLUSIVE	CHEF-KAPITEL	PLÄTZE VERFÜGBAR
Redaktioneller Teilnahmebeitrag für Chefs 300 GBP. Dies unterstützt redaktionelle Produktion, Kampagnenvorbereitung und Veröffentlichung eines von Chefs geprägten Summer Tables Kapitels.		Anteil für bezahlte Promotion 100 GBP des 300-GBP-Beitrags werden für bezahlte Promotion der Posts und/oder Videos des Chef-Kapitels in sozialen Medien eingesetzt.	
Zahlungszeitpunkt Die Zahlung wird erst nach redaktioneller Freigabe angefordert und zusammen mit der Einreichung der Kapitelmaterialien abgeschlossen.		Was den Slot fixiert Ein Kapitel ist für die Produktion fixiert nach redaktioneller Freigabe, vollständiger Materiallieferung und Zahlungsbestätigung.	
Enthalten Redaktionelles Kapitel, dedizierte Landingpage, Audio-Artikel, Aufnahme in den Kampagnen-Hub, Charlie-AI-Unterstützung, Social-Kommunikation, Kampagnen-Reel, ca. zweitägiges Veröffentlichungsfenster und Aufnahme in die Digital Edition.		Nicht enthalten Steuern, Bankgebühren, Währungsumrechnungskosten, zusätzliche bezahlte Werbung oder erweiterte Drittnutzung, sofern nicht separat vereinbart.	
Wichtig Die Zahlung wird nicht vor der redaktionellen Freigabe angefordert. Spätes, unvollständiges oder unklares Material kann das Kapitel verzögern, Leistungen reduzieren oder das Kapitel aus dem geplanten Veröffentlichungszeitplan verschieben.			

Fristen & Veröffentlichungsplan

Der Zeitplan ist eng, da die Kollektion am 1. Juli startet.

Phase	Zieldatum	Was es bedeutet
Redaktioneller Prüfzeitraum	Bis 15. Juni 2026	Chef-/Restaurant-Passung, visuelle Richtung und verfügbarer Produktionsslot werden geprüft.
Redaktionelle Freigabe	Bis 18. Juni 2026	Das Kapitel kann fortgesetzt werden, wenn Konzept, Materialrichtung und Zeitplan zur Kollektion passen.
Materialeinreichung + Zahlung	Bis 20. Juni 2026	Der freigegebene Chef sendet den vollständigen Materiallink und schließt den Beitrag von 300 GBP ab.
Finale Korrekturen	Bis 24. Juni 2026	Fehlende Credits, Austauschmaterial, finale Bilder oder Korrekturen müssen abgeschlossen sein.
Launch & Rollout	Ab 1. Juli 2026	15 Kapitel entfalten sich über ungefähr 30 Tage.
Produktion der Digitalausgabe	Nach dem 30-Tage-Rollout	All4Chefs & Chefs Mag bereiten die Chefs Mag Digital Special Edition vor.
Produktionshinweis Die 30-tägige Veröffentlichungsreise erfordert Disziplin. Je früher das vollständige Material geliefert wird, desto stärker und ausgereifter kann das finale Kapitel werden.		

Benötigte Materialien

Ein sauberer Filesharing-Link. Klare Dateinamen. Kein Rätselraten.

Sommer-Menükarte PDF, Word-Dokument oder klarer Text mit aktuellem oder kommendem Sommer-Tasting-Menü oder ausgewählten Gerichten.	Gerichtsfotos 9–15 hochauflösende Gerichtsfotos. Bitte keine Screenshots oder komprimierten WhatsApp-Bilder verwenden, wenn Originale existieren.
Gerichtbeschreibungen Name des Gerichts, Hauptzutaten, kurze Beschreibung, Inspiration, Lieferanten- oder Herkunftscredit, wo relevant.	Chef-Bilder 1–2 professionelle Chefporträts oder Küchenbilder.
Restaurantatmosphäre 2–4 Bilder von Speiseraum, Terrasse, Hotel,	Videomaterial Kurze vertikale Clips: Anrichten, Küche, Service,

Außenbereich, Garten, Küste, offener Küche oder Serviceatmosphäre.	Terrasse, Chef-Details, Produkte, Tisch, Setting oder Lieferantenmomente. Bitte wenn möglich auch das 15–30 Sekunden lange Chef's Summer Prologue Video beifügen.
Logo & Social Handles Restaurantlogo, Chef-Instagram, Restaurant-Instagram, LinkedIn-Seite, Website und bevorzugte Tags.	Credits Fotograf, Videograf, Lieferant, Produzent, Stylist, Tafelgeschirr-Hersteller oder Angaben zum Kreativteam.
Beispiel für Dateinamen RestaurantName_Dish01_DishName.jpg RestaurantName_Dish02_DishName.jpg Verwenden Sie dieselbe Nummerierung im Gerichtbeschreibungsblatt.	

SUMMER TABLES | THE COLLECTION 2026

Bild- und Videohinweise

Natürlich, präzise und gut verwendbar halten.

Standbilder Hochauflösende Fotografie wird bevorzugt. Klare, natürliche und elegante Bilder funktionieren besser als überdesignte Materialien.	Vertikale Reel-Clips 9:16-Format, idealerweise 1080 x 1920 px oder höher. Kurze Clips sind besser als lange Aufnahmen.
LinkedIn / Facebook 4:5-Format 1080 x 1350 px oder 1:1 quadratisch 1080 x 1080 px, sofern verfügbar.	Der Chef's Summer Prologue Wenn der Chef sich vor der Kamera wohlfühlt, empfehlen wir sehr ein kurzes 15–30 Sekunden Video aus Küche oder Restaurant.
Was der Chef sagen kann Eine kurze natürliche Reflexion über Sommerinspiration, saisonale Zutaten, Menüphilosophie, Ort, Hospitality-Rhythmus oder ein Gericht, das die Saison definiert.	Einstieg Keine formelle Vorstellung nötig. Beginnen Sie direkt mit der Idee, zum Beispiel: „Für mich beginnt Sommer mit ...“
Ton Vermeiden Sie laute Umgebungen, wenn der Chef spricht. Natürliche Atmosphäre ist willkommen, wenn sie die Geschichte unterstützt.	Atmosphäre Terrasse, Küste, Speiseraum, Pass, Service, Tisch, Garten, Feuer, Markt, Zutaten- oder Landschaftsmomente.
Warum das hilft Eine kurze authentische Chef-Reflexion macht das Kapitel persönlicher und näher am Spirit des Spring Guides. Sie stärkt außerdem Reel, Artikel und Audience Engagement.	

Optionale Videoanfrage an jeden Chef

Der Sommerprolog des Chefs

Damit wir ein stärkeres redaktionelles Kapitel, ein wirkungsvolleres Reel und eine bessere Publikumserlebnis vorbereiten können, bitten wir jeden Chef um eine kurze, natürliche Videoreflexion über sein Sommermenü und seine saisonale Inspiration.

Das muss kein poliertes Werbevideo sein. Es soll authentisch, direkt und persönlich wirken: der Chef spricht aus der Küche, vom Pass, aus dem Gastraum, von der Terrasse, aus dem Garten, vom Markt oder von einem anderen Ort, der mit dem Menü verbunden ist.

Die Hauptanfrage Ein kurzes Video von etwa 1 Minute im Hochformat, in dem der Chef natürlich über die Sommerinspiration hinter Menü, Gericht, Ort oder Zutat spricht.	Optionale Zusatzclips Kurze MP4-Clips oder Reels mit Anrichten, Feuer, Produkten, Service, Terrasse, Tisch, Küste, Garten, Lieferantenbesuchen oder Behind-the-Scenes-Momenten.
Worüber gesprochen werden kann Sommerinspiration, Zutaten auf ihrem Höhepunkt, das Setting des Restaurants, der Rhythmus des Service, ein Lieferant, eine Erinnerung oder das Gericht, das die Saison definiert.	Ton Professionell, ehrlich, präzise und natürlich. Kein Skript erforderlich. Wir suchen die echte Perspektive des Chefs, keine Unternehmenspräsentation.
Keine formelle Vorstellung Der Chef muss zu Beginn weder Namen noch Restaurant nennen. Alle Titel, Namen, Logos und Branding werden von All4Chefs in der Postproduktion umgesetzt.	Sprache Der Chef kann in der Sprache sprechen, die sich am natürlichsten anfühlt. Charlie, der All4Chefs KI-Assistent, kann dem Publikum helfen, das Kapitel in der eigenen Sprache zu erkunden.
Einfache Einstiegssätze „Für mich beginnt Sommer mit ...“ „Dieses Gericht steht für Sommer, weil ...“ „Die Zutat, die unser Sommermenü definiert, ist ...“ „Das Gefühl, an das sich Gäste diesen Sommer erinnern sollen, ist ...“	

Themen der Neugier

Wählen Sie ein oder zwei Impulse und sprechen Sie natürlich.

Der Chef muss nicht jede Frage beantworten. Diese Impulse sollen das Video einfacher und konkreter machen. Wählen Sie ein oder zwei Themen, die stark mit dem aktuellen Sommermenü verbunden sind.

1. Das Licht der Saison Welches Gericht lebt von Leichtigkeit, Farbe, Transparenz, Säure oder visueller Energie?	2. Das Hitze-Element Wie prägen Feuer, Grill, Rauch, Glut oder sonnengereifte Produkte das Menü?
3. Die Salz-Erinnerung Gibt es Fisch, Muscheln, Algen, Küstenkräuter oder eine mineralische Note, die die Sommergeschichte definiert?	4. Der Garten auf seinem Höhepunkt Welche Frucht, welches Gemüse, Kraut oder welche Blüte zeigt den Sommer am lebendigsten?
5. Die erste Geste der Gastlichkeit Was ist das erste Sommergefühl für Gäste: Brot, Öl, Terrasse, erster Ausschank, Raum, Aussicht?	6. Der Lieferant hinter der Saison Welcher Landwirt, Fischer, Erzeuger, Sammler, Winzer oder Handwerker hat das Menü mitgeprägt?
7. Das Gericht, das einfach aussieht Gibt es ein reduziertes Gericht, das einfach wirkt, aber Mut, Präzision oder Disziplin erforderte?	8. Der Klang des Sommer-Service Was ist der Sommerrhythmus in Ihrem Restaurant: Terrasse, Pass, Grill, Gläser, Raum, Meer?
9. Die Zutat am Limit Welche Zutat ist nur für einen kurzen Moment perfekt, und warum ist sie jetzt wichtig?	10. Der Erinnerungsteller Gibt es ein Gericht, das mit Kindheit, Reisen, Landschaft, Familie, Kultur oder einem Ort verbunden ist und jeden Sommer zurückkehrt?

Technische Hinweise für das Chef-Video

Kurz, klar und für die redaktionelle Produktion verwendbar halten.

Format Bitte im Hochformat 9:16 filmen. 4K-Auflösung ist nach Möglichkeit bevorzugt, aber ein klares Smartphone-Video ist akzeptabel.	Länge Das Hauptvideo mit Sprache sollte etwa 15–30 Sekunden dauern. Kürzere, fokussierte Antworten sind besser als lange Erklärungen.
In-Motion-Ansatz Wir bevorzugen Aufnahmen des Chefs in seinem Element: Anrichten, Produkte prüfen, Komponenten probieren, am Pass stehen oder durch das Restaurant gehen.	Ton Wählen Sie einen ruhigen Moment, wenn der Chef spricht. Vermeiden Sie Musik, lauten Service-Lärm oder Wind, wenn die Stimme nicht klar zu hören ist.
Licht Natürliches Licht ist willkommen. Vermeiden Sie dunkle Gegenlichtaufnahmen, sofern die Atmosphäre nicht bewusst ist und der Chef sichtbar bleibt.	Erster Satz Beginnen Sie mit dem Kern des Gedankens. Zum Beispiel: „Für mich beginnt Sommer mit dem Duft von ...“ statt „Es ist wichtig, weil ...“.
Dateilieferung Senden Sie die Videodateien zusammen mit Menü, Gerichtfotos und Credits im selben WeTransfer-, Dropbox-, Google-Drive- oder OneDrive-Link.	Nutzung Das Material kann für das Chef-Kapitel, Kampagnen-Reel, Social-Media-Rollout, Audio-/Artikelkontext, Kampagnen-Hub und die Chefs Mag Digital Special Edition verwendet werden.
Wichtig Diese Videoanfrage ist Teil der Materialeinreichung des Chefs. Sie hilft All4Chefs, eine reichere Geschichte zu erstellen, und gibt dem Publikum ein stärkeres Gefühl für die Stimme des Chefs, nicht nur für das Gericht.	

Unterstützte Teilnahme durch einen Lieferanten

Eine echte kulinarische Beziehung kann das Chef-Kapitel unterstützen.

Wenn ein Chef oder Restaurant einen relevanten Lieferanten, Produzenten, Winzer, Zutatenhaus, Tafelgeschirr-Hersteller oder Hospitality-Partner hat, der mit der Sommergeschichte verbunden ist, kann dieser Partner den Teilnahmebeitrag unterstützen.

So funktioniert es Der Lieferant kann den Teilnahmebeitrag von 300 GBP im Namen des Chefs / Restaurants übernehmen.	Was enthalten sein kann Natürliche Partnernennung im Kapitel, wo relevant, Lieferanten-Tag in der Kampagnen-Caption und Logo-/Tag-Einbindung des Lieferanten im Chef-Kampagnen-Reel.
Was wir benötigen Lieferantennamen, Logo, Website, Instagram-/LinkedIn-Handle und eine kurze Erklärung, wie der Lieferant mit Menü oder Geschichte verbunden ist.	Für mehr Sichtbarkeit All4Chefs kann den separaten Selective Partners Guide direkt an den Lieferanten senden, nachdem die Chef-Beziehung und Relevanz bestätigt wurden.
Redaktionelles Prinzip Ein Partner darf nie eingefügt wirken. Er muss zum kulinarischen Kontext gehören und nicht wie eine zufällige Anzeige wirken.	

Einreichung & Nutzungsbestätigung

Senden Sie einen sauberen Filesharing-Link.

Senden Sie Ihren Download-Link an info@all4chefs.com Nutzen Sie WeTransfer, Dropbox, Google Drive, OneDrive oder Ähnliches. Bitte laden Sie hochauflösendes Material nicht direkt auf die Website hoch.
--

Mit der Einreichung von Material für Summer Tables: The Collection 2026 bestätigt das Restaurant, dass es berechtigt ist, die bereitgestellten Texte, Bilder, Videos, Logos, Credits und Social-Media-Informationen mit All4Chefs & Chefs Mag zu teilen.

Das Restaurant erteilt All4Chefs die Erlaubnis, das bereitgestellte Material für die Summer Tables Kampagne zu nutzen, einschließlich Kampagnen-Hub, Social-Media-Posts, Promotion-Reel, Audio-Artikel, Carousel, Newsletter-Kommunikation, LinkedIn-Gruppenverteilung und Chefs Mag Digital Special Edition.

Das Restaurant bleibt dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass es über die erforderlichen Rechte oder Genehmigungen für eingereichte Fotos, Videos, Logos, Namen, Lieferanten-Credits oder Drittmaterial verfügt.

Abschließender Hinweis

Die Teilnahme ist kuratiert und abhängig von redaktioneller Freigabe, Produktionskapazität, visueller Qualität, Zahlungsbestätigung und rechtzeitiger Materiallieferung.

15

CHEFS

15

GESCHICHTEN

1

GLOBALE SOMMERKOLLEKTION

All4Chefs

WhatsApp: +44 7882 797360

E-Mail: info@all4chefs.comWebsite: www.all4chefs.com