

SUMMER TABLES

THE COLLECTION 2026



Dentro de la guía

Una guía de trabajo concisa para chefs, restaurantes, hoteles y equipos de RR. PP. y marketing.

15	30	1	2,4 M
CAPÍTULOS DE CHEFS	DÍAS DE PUBLICACIÓN	EDICIÓN CHEFS MAG	ÚLTIMA CAMPAÑA

Summer Tables: The Collection 2026 es un viaje editorial curado por All4Chefs & Chefs Mag, construido alrededor de 15 historias de verano lideradas por chefs de todo el mundo.

Esta guía explica el concepto, el recorrido de publicación, lo que recibe cada chef, la cuota de participación, los plazos, los materiales necesarios y cómo cada capítulo pasa a formar parte de la edición digital especial final de Chefs Mag.

01. La Mesa de Verano El concepto y el lenguaje editorial de la colección.	02. La estructura de 15 capítulos Por qué la colección está limitada a 15 capítulos liderados por chefs.
03. Cómo se despliega la historia De la aprobación y los materiales al artículo, Reel, audio y lanzamiento.	04. Qué recibe cada chef Entregables claros incluidos en la contribución de participación del chef.
05. Contribución & plazos Cuota, asignación de promoción, momento de pago y fechas clave.	06. Materiales & solicitud de vídeo Qué enviar, cómo nombrarlo y la solicitud de vídeo del chef para el Prólogo de Verano.
07. Participación apoyada por un proveedor Cómo un proveedor relevante puede apoyar la participación del chef.	08. Envío & uso Cómo enviar materiales y confirmar derechos de publicación.

La Mesa de Verano

Un viaje culinario global a través de la temporada, el menú y el lugar.

El verano no es solo una estación de calor. Es una temporada de luz, sal, fuego, fruta, hierbas, terrazas, costas, cenas tardías, ventanas abiertas y menús que llevan la memoria del lugar.

Summer Tables: The Collection 2026 está dedicada a historias de verano lideradas por chefs: el menú, el plato, el entorno, los ingredientes, la atmósfera de hospitalidad y las personas detrás de la temporada.

Tras Nature’s Premiere: The Spring Collection 2026, Summer Tables continúa el viaje editorial estacional con una estructura más enfocada: 15 capítulos liderados por chefs publicados durante una campaña de verano de 30 días.

Mar Pescados, mariscos, hierbas costeras, cítricos, preparaciones crudas, claridad mineral y memoria de la sal.	Huerto Tomates, pimientos, hierbas, flores, bayas, frutas de hueso y verduras en su punto máximo.
Fuego Carbón, humo, brasas, verduras a la parrilla, pescado entero y la sencillez del calor.	Hospitalidad El primer servicio, el pan, el aceite de oliva, el ritmo del servicio, la terraza y la hora dorada.
Lugar Costa, isla, montaña, campo, hotel, terraza urbana, viñedo, jardín o comedor.	Las personas detrás de la temporada Agricultores, pescadores, productores, recolectores, bodegueros, artesanos y colaboradores creativos.

La estructura de 15 capítulos

Una colección editorial enfocada, no una campaña ilimitada.

15 CAPÍTULOS DE CHEFS CONFIRMADOS	2 DÍAS APROX. POR CAPÍTULO	30 DÍAS DE RECORRIDO DE PUBLICACIÓN
---	--------------------------------------	---

Summer Tables está diseñada alrededor de 15 capítulos editoriales liderados por chefs de todo el mundo. Cada capítulo representa una historia de verano distinta, un destino, una cocina, un punto de vista creativo y una atmósfera gastronómica.

La estructura de 15 chefs permite que cada capítulo tenga espacio dentro de la campaña, en lugar de perderse dentro de una larga lista. El plan de publicación ofrece a cada chef aproximadamente dos días de atención dentro de un lanzamiento ajustado de 30 días.

Línea de campaña 15 chefs. 15 historias. Una colección global de verano.
--

Cómo se despliega la historia

De la aprobación editorial al capítulo publicado y la edición digital.

1. Revisión editorial All4Chefs revisa al chef, el restaurante, la idea del menú de verano, la dirección visual y el encaje general con la colección.	2. Aprobación & espacio Tras la aprobación editorial, el espacio del capítulo puede avanzar sujeto a entrega de materiales, pago y capacidad de producción.
3. Envío de materiales El chef envía menú, fotos de platos, imagen del chef, visuales del restaurante, descripciones, créditos y clips de vídeo en un único enlace limpio.	4. Preparación editorial All4Chefs prepara el artículo dedicado, textos de campaña, secuencia visual, artículo de audio y estructura social.
5. Ventana de publicación Cada capítulo confirmado recibe aproximadamente dos días dentro del recorrido de publicación de 30 días.	6. Edición digital Tras el lanzamiento, los capítulos completados se ensamblan en la Chefs Mag Digital Special Edition.
Lógica de producción Los primeros 30 días son para publicar y generar impulso. Los siguientes 15 días se reservan para dar forma a la Chefs Mag Digital Special Edition a partir de los capítulos completados.	

Qué recibe cada chef

Incluido en la contribución de participación del chef en Summer Tables.

Capítulo editorial dedicado Un feature compuesto que presenta al chef, restaurante, menú de verano, platos seleccionados, inspiración y lugar.	Landing page dedicada Publicación en la página de la colección Summer Tables en All4Chefs.com, incluido el hub de campaña en all4chefs.com/summer-menu-collection-2026/ .
Foco de aprox. 2 días Una posición enfocada dentro del calendario de publicación de 30 días, diseñada para que cada capítulo tenga espacio para respirar.	Storytelling visual Fotografía de platos, imágenes del chef, atmósfera del restaurante y material de vídeo aportado para dar forma a la historia.
Reel de campaña Un breve Reel de campaña usando material visual aprobado, con etiquetas del chef y restaurante cuando corresponda.	Artículo de audio El capítulo editorial también puede presentarse como artículo de audio en la plataforma, ofreciendo a la audiencia otra forma de interactuar con la historia.
Distribución social Publicaciones de campaña en Instagram, Facebook y LinkedIn a través del ecosistema All4Chefs / Chefs Mag.	Impulso social de pago 100 GBP de la contribución se asignan a promocionar los posts y/o vídeos del capítulo del chef en redes sociales.

Asistente de IA Charlie El asistente de IA entrenado en All4Chefs puede ayudar al público a explorar el capítulo del chef en su propio idioma y hacer preguntas sobre el menú, los ingredientes, la inspiración y la historia.	Chefs Mag Digital Edition Inclusión en la edición digital especial final preparada después del recorrido de publicación de 30 días.
--	---

SUMMER TABLES | THE COLLECTION 2026

Contribución de participación

Una opción clara dirigida a chefs.

300 GBP	100 GBP	1	15
CONTRIBUCIÓN	PROMOCIÓN DE PAGO INCLUIDA	CAPÍTULO DE CHEF	PLAZAS DISPONIBLES
Contribución editorial de participación del chef 300 GBP. Esto apoya la producción editorial, la preparación de campaña y la publicación de un capítulo Summer Tables liderado por un chef.		Asignación de promoción de pago 100 GBP de la contribución de 300 GBP se destinan a la promoción pagada de los posts y/o vídeos del capítulo del chef en redes sociales.	
Momento del pago El pago se solicita solo después de la aprobación editorial y se completa junto con el envío del material del capítulo.		Qué asegura el espacio Un capítulo queda reservado para producción tras aprobación editorial, entrega completa de materiales y confirmación de pago.	
Incluido Capítulo editorial, landing page dedicada, artículo de audio, inclusión en el hub de campaña, soporte de Charlie AI, comunicación social, Reel de campaña, ventana de publicación de aproximadamente dos días e inclusión en la edición digital.		No incluido Impuestos, comisiones bancarias, costes de conversión de divisa, publicidad pagada adicional o uso ampliado por terceros salvo acuerdo separado.	
Importante El pago no se solicita antes de la aprobación editorial. Material tardío, incompleto o poco claro puede retrasar el capítulo, reducir entregables o mover el capítulo fuera del calendario previsto.			

Plazos & calendario de publicación

El calendario es ajustado porque la colección se lanza el 1 de julio.

Etapa	Fecha objetivo	Qué significa
Periodo de revisión editorial	Antes del 15 de junio de 2026	Se revisan el encaje chef/restaurante, la dirección visual y el espacio de producción disponible.
Aprobación editorial	Antes del 18 de junio de 2026	El capítulo puede avanzar si el concepto, la dirección del material y el calendario encajan con la colección.
Envío de materiales + pago	Antes del 20 de junio de 2026	El chef aprobado envía el enlace completo de materiales y completa la contribución de 300 GBP.
Correcciones finales	Antes del 24 de junio de 2026	Créditos faltantes, sustituciones, imágenes finales o correcciones deben completarse.
Lanzamiento & rollout	Desde el 1 de julio de 2026	15 capítulos se despliegan durante aproximadamente 30 días.
Producción de la edición digital	Tras el rollout de 30 días	All4Chefs & Chefs Mag preparan la Chefs Mag Digital Special Edition.
Nota de producción El recorrido de publicación de 30 días requiere disciplina. Cuanto antes se entregue el material completo, más fuerte y pulido podrá ser el capítulo final.		

Materiales necesarios

Un único enlace de intercambio de archivos limpio. Nombres claros. Sin adivinar.

Carta del menú de verano PDF, documento Word o texto claro con el menú degustación de verano actual o próximo, o platos seleccionados.	Fotos de platos 9–15 fotos de platos en alta resolución. Evite capturas de pantalla o imágenes comprimidas de WhatsApp cuando existan originales.
Descripciones de platos Nombre del plato, ingredientes principales, breve descripción, inspiración, crédito de proveedor u origen cuando sea relevante.	Imágenes del chef 1–2 retratos profesionales del chef o imágenes en cocina.
Atmósfera del restaurante 2–4 imágenes de comedor, terraza, hotel, exterior, jardín, costa, cocina abierta o atmósfera de	Material de vídeo Clips verticales cortos: emplatado, cocina, servicio, terraza, detalle del chef, producto, mesa, entorno o momentos con proveedores. Incluya

servicio.	también, cuando sea posible, el vídeo Chef's Summer Prologue de 15–30 segundos.
Logo & perfiles sociales Logo del restaurante, Instagram del chef, Instagram del restaurante, página de LinkedIn, web y etiquetas preferidas.	Créditos Fotógrafo, videógrafo, proveedor, productor, estilista, marca de mesa / tableware o detalles del equipo creativo.
Ejemplo de nombre de archivo NombreRestaurante_Dish01_NombrePlato.jpg NombreRestaurante_Dish02_NombrePlato.jpg Use la misma numeración en la hoja de descripción de platos.	

SUMMER TABLES | THE COLLECTION 2026

Guía visual y de vídeo

Mantenerlo natural, preciso y fácil de usar.

Imágenes fijas Se prefiere fotografía en alta resolución. Imágenes limpias, naturales y elegantes funcionan mejor que material demasiado diseñado.	Clips Reel verticales Formato 9:16, idealmente 1080 x 1920 px o superior. Los clips cortos son mejores que las grabaciones largas.
LinkedIn / Facebook Formato 4:5 1080 x 1350 px o cuadrado 1:1 1080 x 1080 px cuando esté disponible.	El Prólogo de Verano del Chef Si el chef se siente cómodo hablando a cámara, recomendamos encarecidamente un vídeo corto de 15–30 segundos filmado desde la cocina o el restaurante.
Qué puede decir el chef Una breve reflexión natural sobre inspiración de verano, ingredientes de temporada, filosofía del menú, lugar, ritmo de hospitalidad o un plato que define la temporada.	Dirección de apertura No se necesita una presentación formal. Comience con la idea misma, por ejemplo: “Para mí, el verano empieza con...”
Sonido Evite entornos ruidosos si el chef habla. La atmósfera natural es bienvenida cuando apoya la historia.	Atmósfera Terraza, costa, comedor, pase, servicio, mesa, jardín, fuego, mercado, ingrediente o momentos de paisaje.
Por qué ayuda Una breve reflexión auténtica del chef hace que el capítulo se sienta más personal y cercano al espíritu de la guía Spring. También fortalece el Reel, el artículo y la interacción de la audiencia.	

Solicitud de vídeo a cada chef (opcional)

El prólogo de verano del chef

Para ayudarnos a preparar un capítulo editorial más sólido, un Reel más potente y una mejor experiencia para la audiencia, pedimos a cada chef que envíe una breve reflexión en vídeo sobre su menú de verano y su inspiración estacional.

No necesita ser un vídeo comercial perfectamente producido. Debe sentirse auténtico, directo y personal: el chef hablando desde la cocina, el pase, el comedor, la terraza, el jardín, el mercado u otro lugar conectado con el menú.

La solicitud principal Un vídeo corto de aproximadamente 1 minuto filmado en vertical, donde el chef habla de forma natural sobre la inspiración de verano detrás del menú, plato, lugar o ingrediente.	Clips extra opcionales Clips MP4 cortos o Reels mostrando emplatado, fuego, producto, servicio, terraza, mesa, costa, jardín, visitas a proveedores o momentos detrás de cámaras.
De qué hablar Inspiración de verano, ingredientes en su punto máximo, entorno del restaurante, ritmo del servicio, un proveedor, un recuerdo o el plato que define la temporada.	Tono Profesional, honesto, preciso y natural. No se requiere guion. Buscamos el verdadero punto de vista del chef, no una presentación corporativa.
Sin introducción formal El chef no necesita decir su nombre ni el del restaurante al inicio. Todos los títulos, nombres, logotipos y branding serán gestionados por All4Chefs en postproducción.	Idioma El chef puede hablar en el idioma que le resulte más natural. Charlie, el asistente de IA de All4Chefs, puede ayudar a la audiencia a explorar el capítulo en su propio idioma.
Ejemplos sencillos de apertura “Para mí, el verano empieza con...” “Este plato representa el verano porque...” “El ingrediente que define nuestro menú de verano es...” “La sensación que queremos que los invitados recuerden este verano es...”	

Temas de curiosidad

Elija uno o dos puntos y hable con naturalidad.

El chef no necesita responder a todas las preguntas. Estas pautas existen para que el vídeo sea más fácil y específico. Elija uno o dos temas que conecten con fuerza con el menú de verano actual.

1. La luz de la temporada ¿Qué plato depende de la ligereza, el color, la transparencia, la acidez o la energía visual?	2. El elemento calor ¿Cómo dan forma al menú el fuego, la parrilla, el humo, las brasas o los productos madurados al sol?
3. La memoria de la sal ¿Hay un pescado, marisco, alga, hierba costera o nota mineral que define la historia de verano?	4. El huerto en su punto máximo ¿Qué fruta, verdura, hierba o flor representa el verano en su momento más vivo?
5. El primer gesto de hospitalidad ¿Cuál es la primera sensación de verano que reciben los invitados: el pan, el aceite, la terraza, el servicio, la sala, la vista?	6. El proveedor detrás de la temporada ¿Qué agricultor, pescador, productor, recolector, bodeguero o artesano ayudó a dar forma al menú?
7. El plato que parece simple ¿Hay un plato contenido que parece simple pero exigió valentía, precisión o disciplina?	8. El sonido del servicio de verano ¿Cuál es el ritmo del verano en su restaurante: la terraza, el pase, la parrilla, las copas, la sala, el mar?
9. El ingrediente en su límite ¿Qué ingrediente es perfecto solo durante un breve momento y por qué importa ahora?	10. El plato de la memoria ¿Hay un plato conectado con la infancia, viaje, paisaje, familia, cultura o un lugar que vuelve cada verano?

Guía técnica para el vídeo del chef

Mantenerlo breve, claro y útil para la producción editorial.

Formato Filme en vertical en formato 9:16. Se prefiere resolución 4K cuando sea posible, pero un vídeo claro de smartphone es aceptable.	Duración El vídeo principal hablado debe durar alrededor de 15–30 segundos. Respuestas más cortas y enfocadas son mejores que explicaciones largas.
Enfoque en movimiento Preferimos tomas del chef en su elemento: emplatando, revisando producto, probando un componente, en el pase o caminando por el restaurante.	Sonido Elija un momento tranquilo si el chef habla. Evite música, ruido fuerte de servicio o viento si la voz no se escucha con claridad.
Luz La luz natural es bienvenida. Evite contraluces oscuros salvo que la atmósfera sea intencional y el chef permanezca visible.	Primera frase Comience con el tema del pensamiento. Por ejemplo: “Para mí, el verano empieza con el olor de...” en lugar de “Es importante porque...”.
Entrega de archivos Envíe los archivos de vídeo junto con el menú, fotos de platos y créditos en el mismo enlace de WeTransfer, Dropbox, Google Drive u OneDrive.	Uso El material puede utilizarse para el capítulo del chef, Reel de campaña, rollout en redes sociales, contexto de audio/artículo, hub de campaña y Chefs Mag Digital Special Edition.
Importante Esta solicitud de vídeo forma parte del envío de materiales del chef. Ayuda a All4Chefs a crear una historia más rica y da a la audiencia una sensación más fuerte de la voz del chef, no solo del plato.	

Participación apoyada por un proveedor

Una relación culinaria auténtica puede apoyar el capítulo del chef.

Si un chef o restaurante cuenta con un proveedor, productor, bodega, empresa de ingredientes, marca de mesa / tableware o partner de hospitalidad relevante y conectado con la historia de verano, ese partner puede apoyar la contribución de participación.

Cómo funciona El proveedor puede cubrir la contribución de participación de 300 GBP en nombre del chef / restaurante.	Qué puede incluirse Mención natural del partner en el capítulo cuando sea relevante, etiqueta del proveedor en el caption de campaña e inclusión de logo / etiqueta del proveedor en el Reel de campaña del chef.
Qué necesitamos Nombre del proveedor, logo, web, perfil de Instagram / LinkedIn y una breve explicación de cómo el proveedor conecta con el menú o la historia.	Para más exposición All4Chefs puede enviar la guía Selective Partners separada directamente al proveedor después de confirmar la relación con el chef y la relevancia.
Principio editorial Un partner nunca debe sentirse insertado. Debe pertenecer al contexto culinario, no leerse como un anuncio aleatorio.	

Envío & confirmación de uso

Envíe un único enlace limpio para compartir archivos.

Envíe su enlace de descarga a

info@all4chefs.com

Use WeTransfer, Dropbox, Google Drive, OneDrive o similar. No suba material de alta resolución directamente al sitio web.

Al enviar material para Summer Tables: The Collection 2026, el restaurante confirma que está autorizado a compartir con All4Chefs & Chefs Mag los textos, imágenes, vídeos, logotipos, créditos e información de redes sociales suministrados.

El restaurante concede a All4Chefs permiso para utilizar el material proporcionado para la campaña Summer Tables, incluido el hub de campaña, publicaciones en redes sociales, Reel promocional, artículo de audio, carrusel, newsletter, distribución en el grupo de LinkedIn y la Chefs Mag Digital Special Edition.

El restaurante sigue siendo responsable de garantizar que cuenta con los derechos o permisos necesarios para cualquier fotografía, vídeo, logotipo, nombre, crédito de proveedor o material de terceros enviado.

Nota final

La participación es seleccionada editorialmente y está sujeta a aprobación editorial, capacidad de producción, calidad visual, confirmación de pago y entrega puntual de materiales.

15

CHEFS

15

HISTORIAS

1

COLECCIÓN GLOBAL DE VERANO

All4Chefs

WhatsApp: +44 7882 797360

Email: info@all4chefs.comWeb: www.all4chefs.com