



@Crédito de la foto: Azafrán, restaurante con una estrella Michelin en Mendoza, Argentina.

## **Guía de Participación**

# **All4Chefs Desafío de Menús de Verano 2025**

# Tus Sabores, Tu Inspiración, Nuestra Historia

Bienvenidos a la segunda edición del Summer Menu Challenge, organizado con orgullo por All4Chefs, la red global de gastronomía y hospitalidad dedicada a celebrar la estacionalidad, la técnica refinada y la filosofía creativa.

Tras el rotundo éxito de nuestro primer desafío, nos complace lanzar la edición 2025: ampliando su alcance, elevando su narrativa y desbloqueando una mayor exposición global.

Esta guía describe los materiales que necesitamos para presentar tu restaurante y equipo de chefs en el Summer Menu Challenge 2025. Nuestra campaña está diseñada para brindar visibilidad a largo plazo a través de una red global de profesionales culinarios, compradores y audiencias apasionadas por la gastronomía.

Consulta nuestra edición anterior: Summer Menu Challenge 2024

## **Participantes del año pasado:**

- Smoked Room 1\* Michelin Dubái – Chef Jesús Lobato Suárez
- Sirocco Restaurant, Bangkok, Tailandia – Chef Brian Rodríguez
- Arnolfo 2\*\* Michelin Italia – Chef Gaetano Trovato
- Szara Reneta – Guía Michelin Polonia – Chef Piotr Polak
- 8 ½ Otto e Mezzo Bombana 2\*\* Michelin – Chef Nicolo Rotella
- The Japanese 2\*\* Michelin Suiza – Chefs Dominic Satto & Fabio Toffolon
- Azafrán 1\* Michelin Argentina – Chef Sebastián Weigandt
- Yamazato – Okura Prestige Bangkok – Chef Sebastiaan Hoogewerf

“Debido a la gran respuesta del año pasado, cinco restaurantes participantes no pudieron ser presentados a tiempo. Para garantizar que este año podamos incluir todas las entradas excepcionales, abrimos las postulaciones con anticipación.”

**Revisa atentamente los siguientes requisitos de envío:**

---

# 1. Material del Menú de Verano

Para mostrar tu menú de verano de la mejor manera, prepara y envía:

## A. Carta del Menú de Verano

Formato: PDF o Word

Incluye el listado completo del menú degustación o a la carta.

## B. Imágenes y Descripciones de los Platos

9–15 fotos en alta resolución de los platos del menú actual.

Idealmente 300 DPI para imágenes fijas.

Material fotográfico para video tipo Reels: Relación de aspecto 9:16 (pantalla vertical completa, 1080×1920 px)

Material fotográfico para LinkedIn y Facebook: Relación 4:5 (1080×1350 px) o 1:1 (cuadrado, 1080×1080 px)

Cada foto debe incluir:

- Nombre del plato
- Breve descripción (ingredientes principales o inspiración)
- Asegúrate de que la descripción coincida con el nombre del archivo de la foto correspondiente.

## C. Imágenes del Restaurante/Hotel

2–4 imágenes en alta resolución que muestren:

Ambiente del comedor, cocina abierta en acción, terraza o fachada del restaurante.

## D. Material en Video (Opcional)

Clips cortos, Reels de Instagram o contenido tras bambalinas.

Formato: MP4 o clips verticales para redes sociales.

## E. Inspiración del Menú

Párrafo breve del chef responsable explicando la filosofía creativa o inspiración estacional detrás del menú.

Puede incluir cita personal o principio rector del chef.

## F. Logo y Redes Sociales

Logo en alta resolución (.PNG preferido)

Handles de Instagram y LinkedIn del restaurante y del chef (si aplica)

## 2. Marcas, Vajilla y Créditos Creativos

### A. Vajilla, Platería y Utensilios

Indica qué marcas o artesanos están detrás de:

- Vajilla / porcelana / cerámica
- Cuchillería o cuchillos personalizados
- Cristalería, utensilios destacados

Proporciona nombres completos y handles en redes (si aplica) para incluir menciones y ampliar el alcance.

### B. Ingredientes Destacados

Si usas ingredientes únicos o de marca (ej. caviar, trufa, aceites especiales), puedes incluir la fuente o proveedor.

### C. Créditos Creativos

Si deseas acreditar a fotógrafos, videógrafos o equipos de producción:

Incluye nombre + Instagram

Créditos opcionales, pero apreciados. Indica cuáles son requeridos o preferidos.

---

## 3. Cómo Se Presentará Tu Menú

Incluye:

- Artículo destacado en nuestra plataforma de campaña
- Inclusión en el video promocional
- Exposición en nuestra red:
  - Instagram (31.4K seguidores – 1M+ vistas/mes)
  - LinkedIn (73K+ profesionales – grupo All4Chefs)
  - Facebook (22K seguidores)
  - Boletín por correo (15K suscriptores)
  - Grupos culinarios de LinkedIn y Facebook

Se etiquetarán los perfiles del chef y restaurante para maximizar el alcance orgánico.

## 4. Impulso de Publicación Patrocinado (Opcional)

Algunos participantes eligen amplificar su contenido con una campaña patrocinada.

Rango típico de presupuesto: €60–€100

Ejemplos reales:

- TRB Hutong (Beijing) – 230K+ vistas
- Moma (Roma) – 133K+ vistas
- Horváth (Berlín) – 122K+ vistas

### **Beneficios:**

- Atraer nuevas audiencias
- Mayor visibilidad entre comensales, profesionales y medios
- Potenciales colaboraciones y reservas

Nuestro equipo digital te asistirá con:

- Definición de la audiencia
- Preparación del contenido
- Consejos de optimización

También puedes colaborar con socios para copatrocinar el impulso. Infórmanos si es el caso.

---

## 5. Beneficios Adicionales para Participantes

### **A. Inclusión en el Recetario Digital Anual**

Publicación curada con los menús destacados de 2025.

Distribución: 15,000+ suscriptores, escuelas culinarias, socios y medios.

Valor: Archivo permanente, visibilidad global, fortalecimiento de marca y reputación.

### **B. Invitación al “Panel Global de Cata All4Chefs”**

Círculo privado de chefs que colaboran en campañas futuras.

Valor: Reconocimiento como líderes de opinión en la gastronomía mundial.

### **C. Reconocimiento de Patrocinador (Confidencial)**

Algunos restaurantes o chefs podrán ser premiados por socios de la campaña.

Detalles se revelarán solo a los seleccionados.

### **D. Votación Global de Menús**

Todos los menús elegibles serán publicados y abiertos a votación internacional.

Audiencia: Chefs, profesionales culinarios y entusiastas.

Valor: Mayor difusión, viralización y reconocimiento por pares.

---

## **6. Cláusula de Derechos de Medios**

Al enviar material, los participantes otorgan a All4Chefs una licencia ilimitada, no exclusiva, libre de regalías y mundial para usar, reproducir, distribuir y mostrar públicamente todo el contenido enviado (imágenes, videos, logotipos y textos) en plataformas digitales e impresas con fines promocionales, editoriales y de marketing, sin restricción de tiempo.

---

## **7. Envío y Consultas**

Una vez recibidos todos los materiales, nuestro equipo editorial y de diseño creará un borrador para tu revisión antes de su publicación.

**Fecha límite de envío: 30/06/2025**

Envía todo el material por WeTransfer, Dropbox, Google Drive u otro medio a:

 [\*\*info@all4chefs.com\*\*](mailto:info@all4chefs.com)

**“¿Listo para llevar tu menú estacional a un escenario global? Envíanos tu material y compartamos tu historia.”**

Gracias nuevamente por tu participación y confianza creativa.

Esperamos presentar tu Menú de Verano con el cuidado y precisión que merece.

— El equipo de All4Chefs



**t:** +442081232129 | **m:** +447882797360

**e:** [info@all4chefs.com](mailto:info@all4chefs.com)

[www.all4chefs.com](http://www.all4chefs.com)

