



REDBAKERY®  
**Temuco**  
Mayo 2026

UNA MARCA DE REDBAKERY®

# Temario

## Bakery Contemporáneo Temuco 2026

HORARIO	ACTIVIDADES/RELATORÍAS	ENCARGADO/RELATOR
8:00 - 9:00	Café de Bienvenida: Recepción y acreditación clientes	RedBakery
9:00 - 9:15	Presentación Congreso Bakery Contemporáneo Temuco 2026	Animador
9:15 - 9:45	Desafíos y Oportunidades del Bakery en Chile	Mario Núñez B./ Geraline Huerta RedBakery
9:50 - 10:20	El futuro del Bakery se construye desde las personas.	Hugo Magna Soprole FP
10:25 - 10:55	Eric Kayser: Su historia y desafíos en Chile.	Julie Fouard y Christian Beaujanot Eric Kayser Chile
11:00 - 11:15	El café no es un gasto...es el motor de tu caja.	Gerhard Dewetak Musetti
11:15 - 11:45	Coffee Break y Foto Grupal	RedBakery



[bakerycontemporaneo.cl](http://bakerycontemporaneo.cl)

**11:45 - 11:55**

**Introducción Segunda Parte**

**Animador**

**11:55 - 12:15**

**Del Ingrediente a la Experiencia: Innovación en Pastelería**

**Domingo Martínez  
Molino San Cristóbal**

**12:20 - 12:50**

**El Taller: Club de Helado y Café: Desafíos de hacer la  
experiencia artesanal local un sello país.**

**Diego Lisoni  
El Taller**

**12:55 - 13:15**

**Desafíos del gremio panadero en la Araucanía**

**Pablo Waeger y Germán Goicoechea  
Gremio de Panadería La Araucanía**



**bakerycontemporaneo.cl**