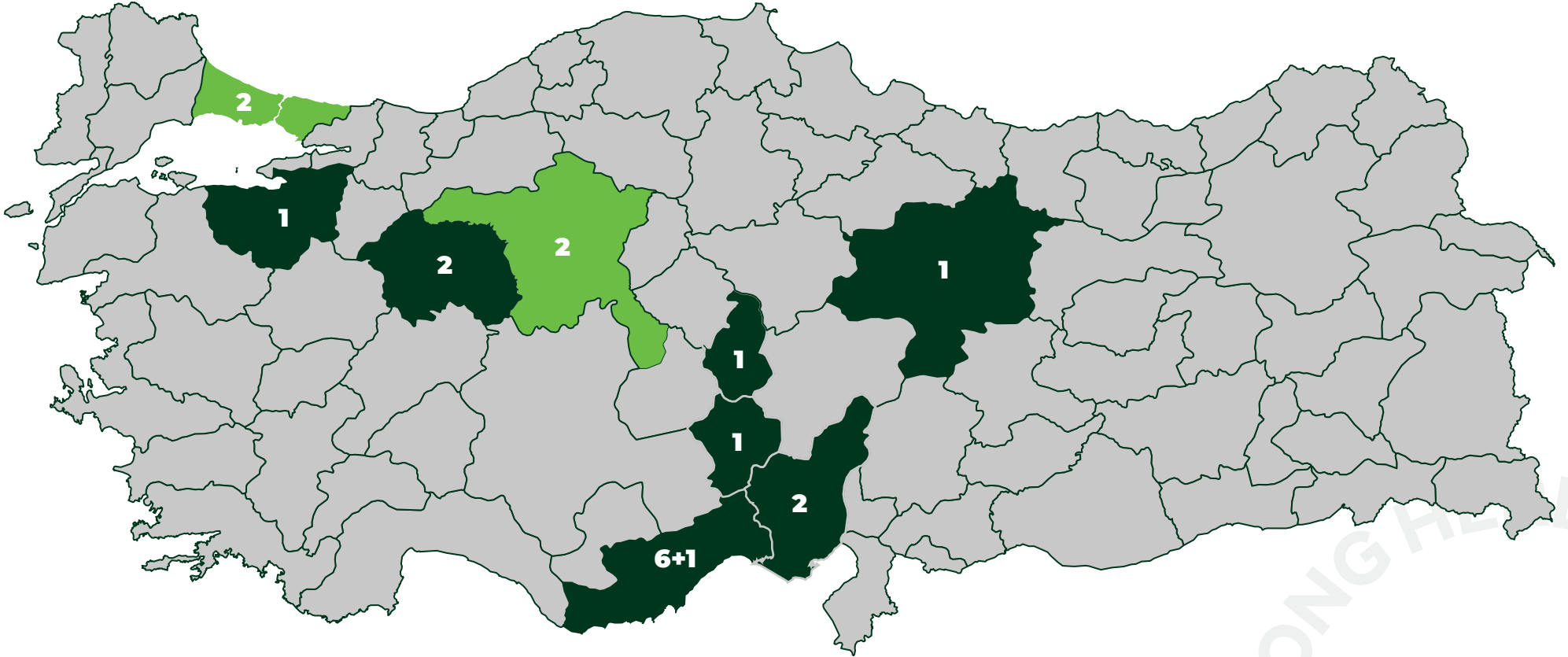


LOB A | COFFEE & BAKERY

NERELERDEYİZ



Mevcut Mağazalar: Mersin(6+1) - Nevşehir - Niğde - Eskişehir(2) - Sivas - Adana(2) - Bursa

Proje Aşamasında Olan Mağazalar: Mersin(1) - İstanbul(2) - Ankara(2)



HAKKIMIZDA

2017'de Mersin, Pozcu Sahilinde başlayan yolculuğumuz, **Loba Cafe** olarak dünya mutfağından lezzetler ve butik pastalar sunarak kısa sürede popüler bir buluşma noktası haline geldi.

2021'de kahve severlere yenilikçi tatlar sunmak üzere **Nevşehir**'de ilk coffee shop mağazamızı açtık.

2022: Eğitim yuvası **Mersin Üniversitesi**'nde şube açtık.

2023: **Niğde, Mersin Vatan Caddesi** ve **Eskişehir Eti Caddesi**'nde lezzet ağıımızı genişlettik. Aynı yıl, Mersin'deki ikonik mekanımız **Loba Cafe**'yi **Loba Terrace** olarak yeniledik.

2024: **Mersin Sahil, Sivas Üniversite, Adana Türkmenbaşı, Eskişehir Adalar, Mersin Çarşı, Bursa FSM ve Mersin Fuat Morel**'de yeni şubelerimizle büyümeye devam ettik.

2025 yılına hızlı bir başlangıç yaparak ilk şubemizi **Adana Güzelyalı**'da açtık! Ayrıca, **Mersin Çeşmeli, İstanbul Airport** ve **Ankara**'daki yeni şubelerimizin inşası tüm hızıyla devam ediyor. Her geçen gün daha da büyüyor, lezzetlerimizi yeni noktalara taşıyoruz.

Hedeflerimiz arasında **2025** yılında **50 şubeye** ulaşmak vardır.

Her şubesinde benzersiz deneyimler sunmayı amaçlayan **Loba Coffee & Bakery**, lezzet ve kahve ustalığını her bir fincan ve dilimle misafirlerine sunmaktan gurur duyar.

you
belong
here!



İlk LOBA Mağazası
Adnan Menderes Bulvarı,
Mersin, 2017

TAZE VE EL YAPIMI LEZZETLERİMİZ

Loba Coffee & Bakery olarak, lezzetlerimizin kalitesi ve tazeliği konusunda hiçbir ödün vermiyoruz. **Mersin**'de başladığımız yolculuğumuzda, her bir pasta, turta, dondurma, çikolata ve atıştırmalığımızı büyük bir titizlikle ve aşkla hazırlıyoruz.

2023 Eylül ayında, **Vatan Caddesi** şubemizin bulunduğu alanda yer alan yeni merkez imalathanemize taşınmamız, bu tutkumuzu daha da büyüttü.

1000 m²'lik geniş ve kapsamlı alanımızda, günün her saati en taze malzemelerle mono pastalar, turta pastalar, dondurma, çikolata, mini atıştırmalıklar ve fırın ürünleri üretiyoruz.

Yeni merkez imalathanemiz, sadece daha geniş bir üretim alanı değil, aynı zamanda lezzetlerimizi daha da mükemmelleştirmemize olanak tanıyan bir inovasyon merkezi.

Her bir ürünümüz, ustalıkla ve özenle hazırlanıyor; ardından tazeliklerini koruyarak hızla şubelerimize ulaştırılıyor. Bu sayede, misafirlerimiz her ziyaretlerinde aynı yüksek kalite standartlarında, taze ve el yapımı lezzetleri deneyimleyebilirler.

Loba Coffee & Bakery'de, her bir lezzet bir sanat eseri olarak kabul edilir. Bizim için önemli olan, misafirlerimize sadece lezzet sunmak değil, aynı zamanda bu lezzetleri her gün en taze haliyle sunabilmektir. Geleneksel yöntemler ve modern dokunuşlarla zenginleştirilmiş ürün yelpazemiz, siz değerli misafirlerimizin memnuniyeti için sürekli olarak yenileniyor ve geliştiriliyor.



LOBA'nın Renkleri

Bor Caddesi, Niğde, 2023





Genel Merkez
Vatan Caddesi, Mezitli
Mersin, 2023

Operasyon Merkezi, İmalathane, Merkez Depo

DEPOLAMA VE SEVKİYAT SÜREÇLERİMİZ

Loba Coffee & Bakery olarak, tüm şubelerimizin verimli ve kesintisiz bir şekilde hizmet verebilmesi için arkasında güçlü bir lojistik ve tedarik zinciri yönetimi bulunmaktadır. Genel merkezimizin -1. katında konumlanan depomuz, bu süreçlerin kalbinde yer alır. Depomuzda, şubelerimizin ihtiyaç duyduğu tüm ürünler, yüksek standartlarda stok yönetimi ile muhafaza edilmektedir.

Depolama ve Sevkiyat Süreçlerimizin Özellikleri:

Merkezi Stok Yönetimi: Şubelerimizin tüm ihtiyaçlarını önceden belirleyerek, talep edilen malzemeleri stoklu bir şekilde depomuzda saklıyoruz. Bu sayede, herhangi bir aksaklıkta hızlı bir şekilde müdahale edebilme kapasitesine sahibiz.

Haftalık Sevkiyat Planlaması: Şubelerimizin taleplerine göre hazırlanan haftalık sevkiyat planları ile, ihtiyaç duyulan malzemelerin zamanında ve eksiksiz bir şekilde teslimatını sağlıyoruz.

Frigolu Araç Filosu: Taze ve donuk muhafaza edilen ürünlerin günlük olarak üretilip sevk edilmesinde kritik bir rol oynayan frigolu araçlarımızla, ürünlerin tazeliğini ve kalitesini koruyarak şubelerimize ulaştırıyoruz. Bu araçlarımız sayesinde, kuru depo ürünlerinin yanı sıra, soğuk zincir gerektiren ürünlerin de sevkiyatını güvenle gerçekleştiriyoruz.

Kalite ve Tazelik: Depolama ve sevkiyat süreçlerimizde uyguladığımız yüksek standartlar, ürünlerimizin şubelerimize ulaştığı andan itibaren müşterilerimize sunulduğu ana kadar kalite ve tazeliklerinin korunmasını garantiler.





BAKERY





Eti Caddesi, Eskişehir, 2023





C
O
F
F
E
E

&

B
A
K
E
R
Y



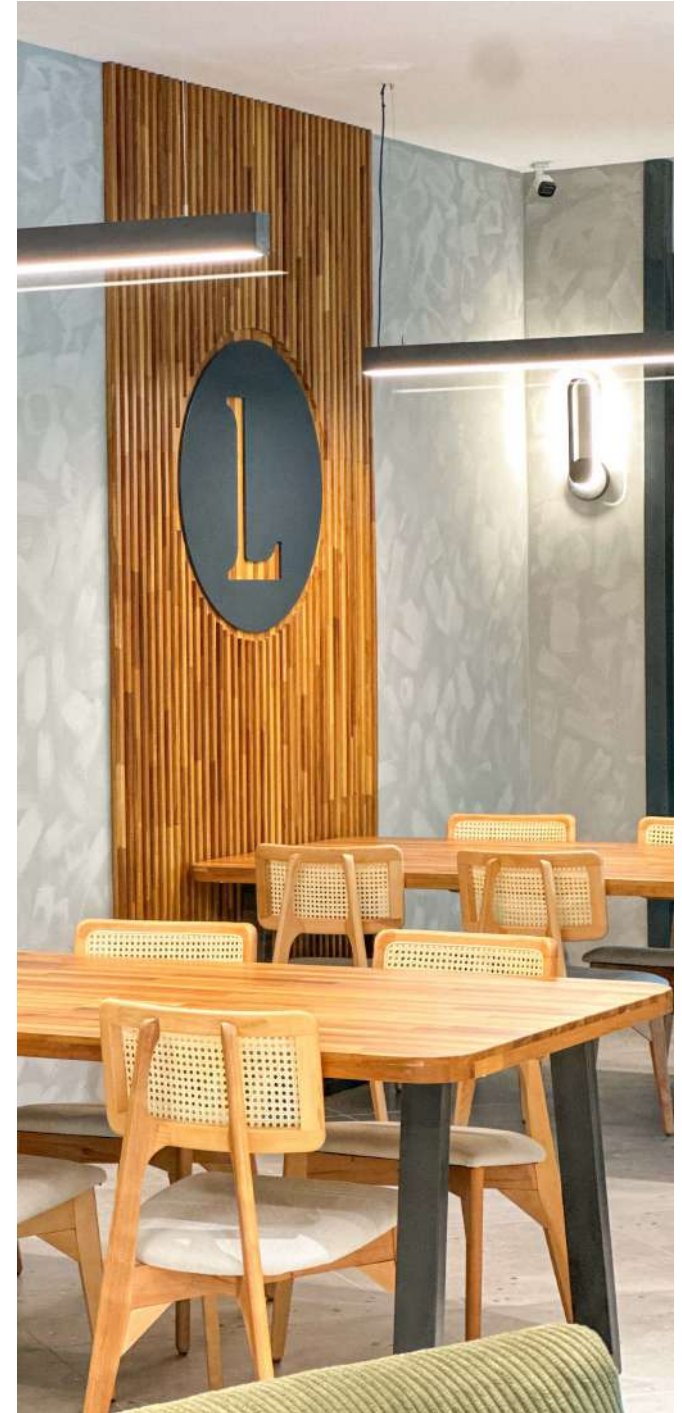


2000 Evler, Nevşehir, 2021



Eğri Köprü, Sivas, 2024

Türkmenbaşı, Adana, 2024

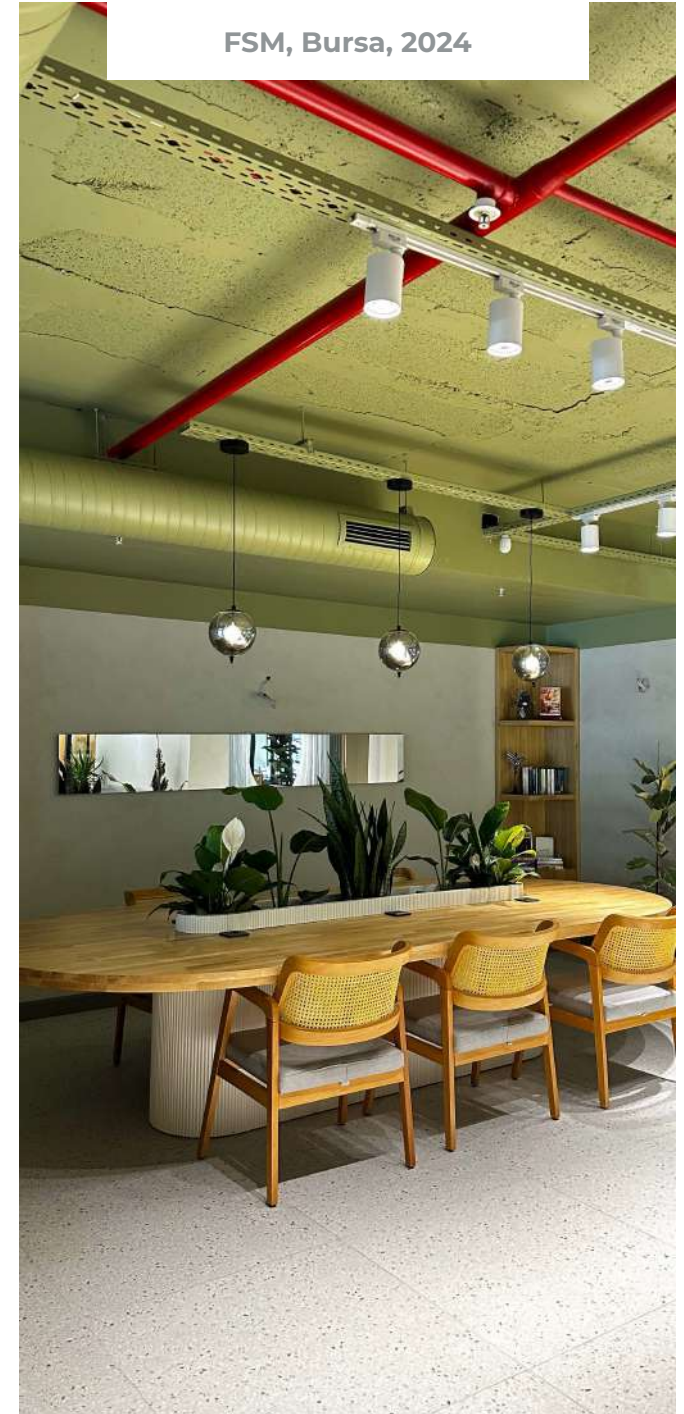






Çarşı, Mersin, 2024









Güzelyalı, Adana, 2025



COFFEE
LOBA
BAKERY

www.loba.com.tr info@loba.com.tr [@lobacoffee](https://www.instagram.com/lobacoffee) [@lobacafe](https://www.instagram.com/lobacafe)

[#youbelonghere](https://www.instagram.com/lobacoffee) [#lobacoffeebakery](https://www.instagram.com/lobacoffee)