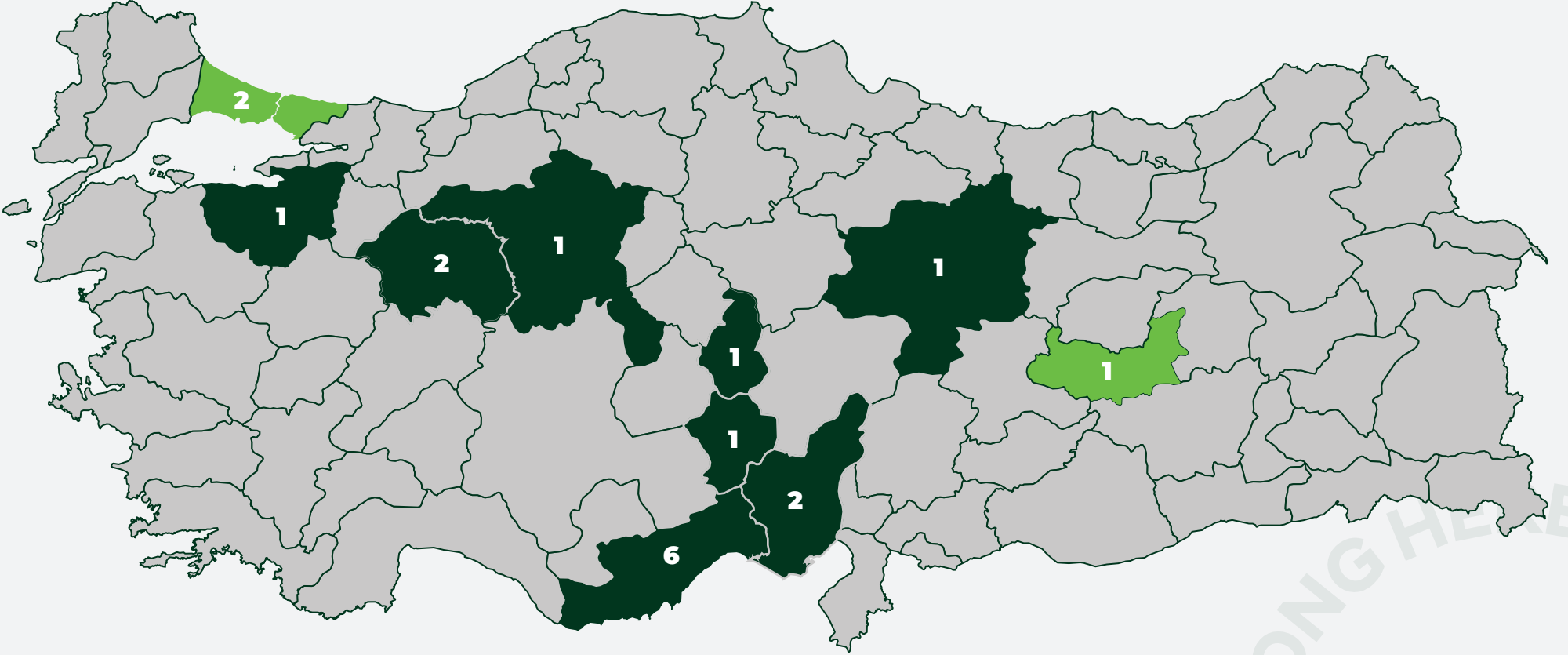


LOB A | COFFEE & BAKERY

NERELERDEYİZ



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

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

2017

Mersin
Loba Cafe



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

Nevşehir
2000 Evler



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



Mersin
Vatan Caddesi



2023

Niğde
Bor Caddesi

2023'de **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.

Eskişehir
Eti Caddesi



Mersin
Loba Terrace





Sivas
Üniversite



2024

Mersin
Sahil Coffee

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



Adana
Türkmenbaşı



Eskişehir
Adalar



Bursa
FSM



Mersin
Çarşı





Mersin
Fuat Morel



2025

Adana
Güzelyalı



2025 yılına hızlı bir başlangıç yaparak ilk şubemizi **Adana Güzelyalı**'da açtık!



Ankara
Çukurambar



Mersin
Çeşmeli



Ardından **Mersin Çeşmeli** ve **Ankara** şubelerimizi de misafirlerimizle buluşturduk.



Elazığ



İstanbul
Airport

Şu anda ise **İstanbul Airport** ve **Elazığ**'daki yeni şubelerimizin inşası tüm hızıyla devam ediyor.

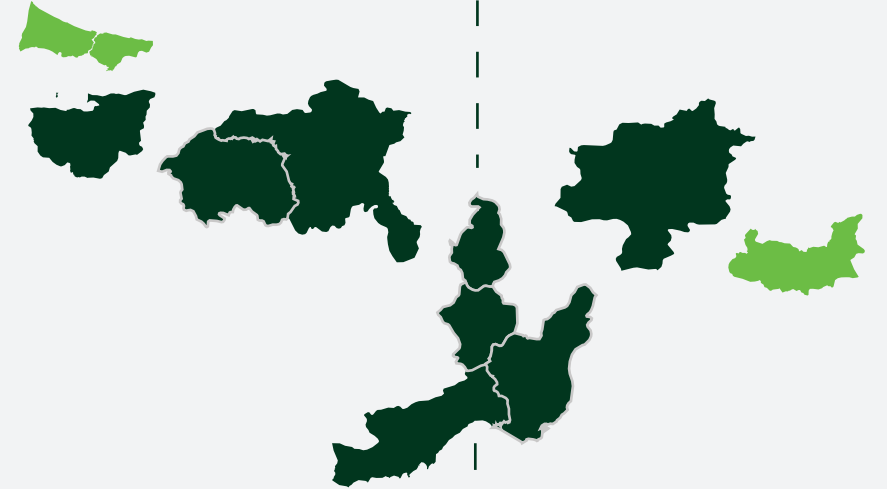


Her geçen gün daha da büyüyor,
lezzetlerimizi yeni noktalara taşıyoruz.

Hedeflerimiz arasında **2025** yılında **35**
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!



L O B A | COFFEE & BAKERY



İlk LOBA Mağazası
Adnan Menderes Bulvarı,
Mersin, 2017



LOBA | COFFEE & BAKERY



Genel Merkez
Vatan Caddesi, Mezitli
Mersin, 2023

Operasyon Merkezi, İmalathane, Merkez Depo

OPERASYON MERKEZİ

Loba Coffee & Bakery'nin genel merkez şubesi bünyesinde yer alan **Operasyon Merkezi**, markamızın tüm şubelerinin sorunsuz şekilde yönetilmesini sağlar. Sipariş süreçlerinden lojistik planlamasına, kalite kontrolünden tedarik zinciri yönetimine kadar tüm operasyonel süreçler bu merkezden koordine edilir. Modern ofis alanlarımız ile donanımlı toplantı odalarımız, ekiplerin verimli bir şekilde çalışmasına ve stratejik kararların hızlıca alınmasına olanak tanır. **Operasyon Merkezimiz**, büyüyen franchise ağımızın ihtiyaçlarına çözüm odaklı yaklaşarak sürdürülebilir bir işleyiş sunar.



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.



İMALATHANE

Loba Coffee & Bakery İmalathanesi, tüm ürünlerimizin hijyenik, kaliteli ve taze bir şekilde üretilmesini sağlar. Usta ekibimiz, özenle seçilen malzemeleri modern ekipmanlarla işleyerek lezzet standardımızı korur. Üretim alanımızda, günlük üretim planlamaları titizlikle yürütülür ve her aşamada kalite kontrol yapılır. Böylece şubelerimize ulaşan her ürün, ilk günkü tazeliğini ve lezzetini korur. **İmalathanemiz**, **Loba Coffee & Bakery**'nin güvenilir ve sürdürülebilir üretim anlayışının en önemli parçasıdır.



EKİPMANLARIMIZ

Loba Coffee & Bakery olarak, üretim süreçlerimizde en yüksek kalite standartlarını sağlamak için gelişmiş ve teknolojik ekipmanlar kullanmaktayız. Seçkin makinelerimiz, hem verimliliği artırmakta hem de ürünlerimizin tutarlı ve üstün kalitede olmasını garanti etmektedir. Yatırımlarımız, markamızın müşteri memnuniyetini ve ürün standartlarını en üst seviyede tutma taahhüdünün bir göstergesidir. Modern ve gelişmiş ekipmanlarımız sayesinde, üretim süreçlerimizde yenilikçi çözümler sunarak sektörde fark yaratıyoruz.



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.

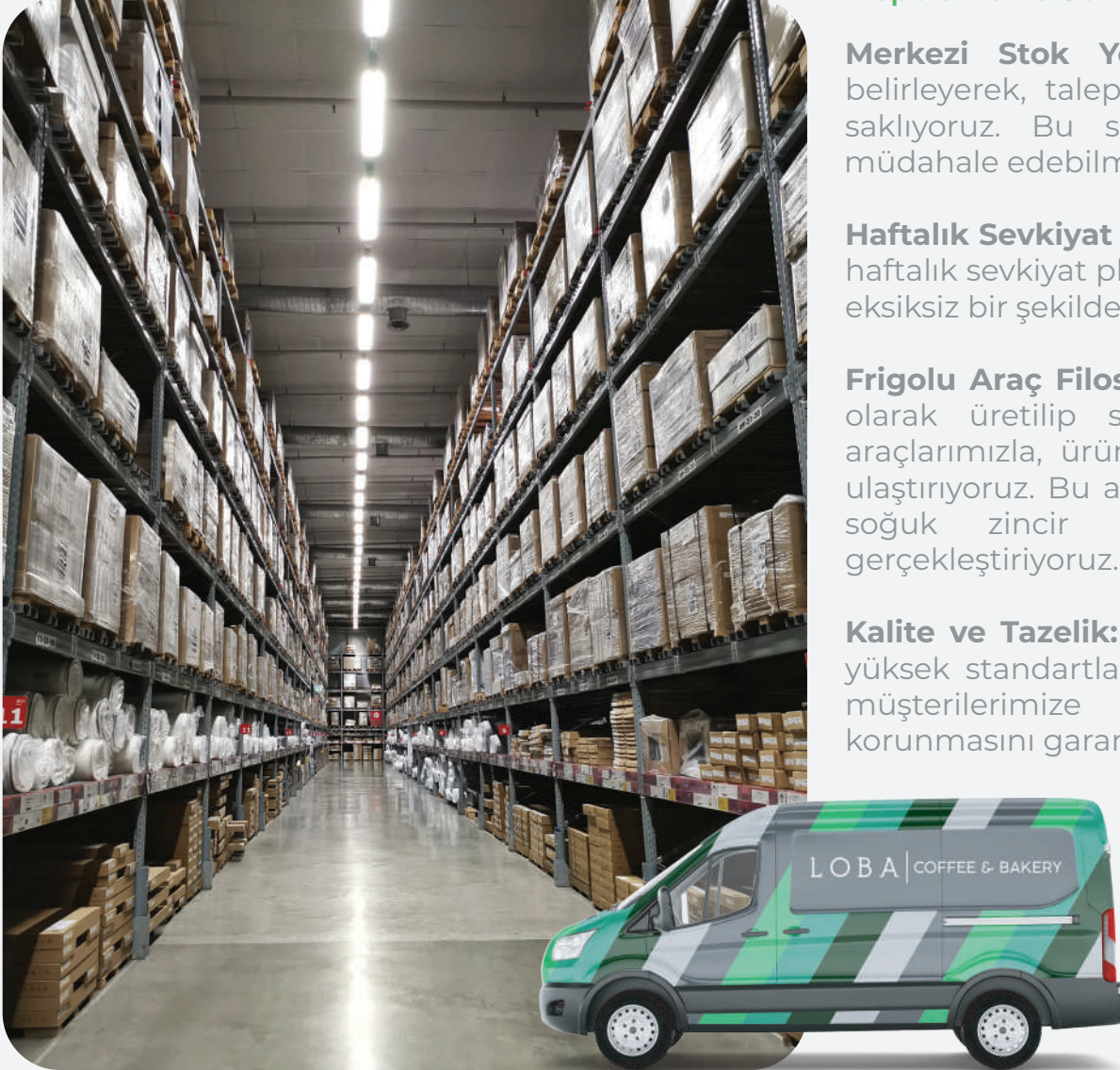
Depolama ve Sevkiyat Süreçlerimizin Özellikleri:

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





C
O
F
F
E
E

&

B
A
K
E
R
Y





Bor Caddesi, Niğde, 2023

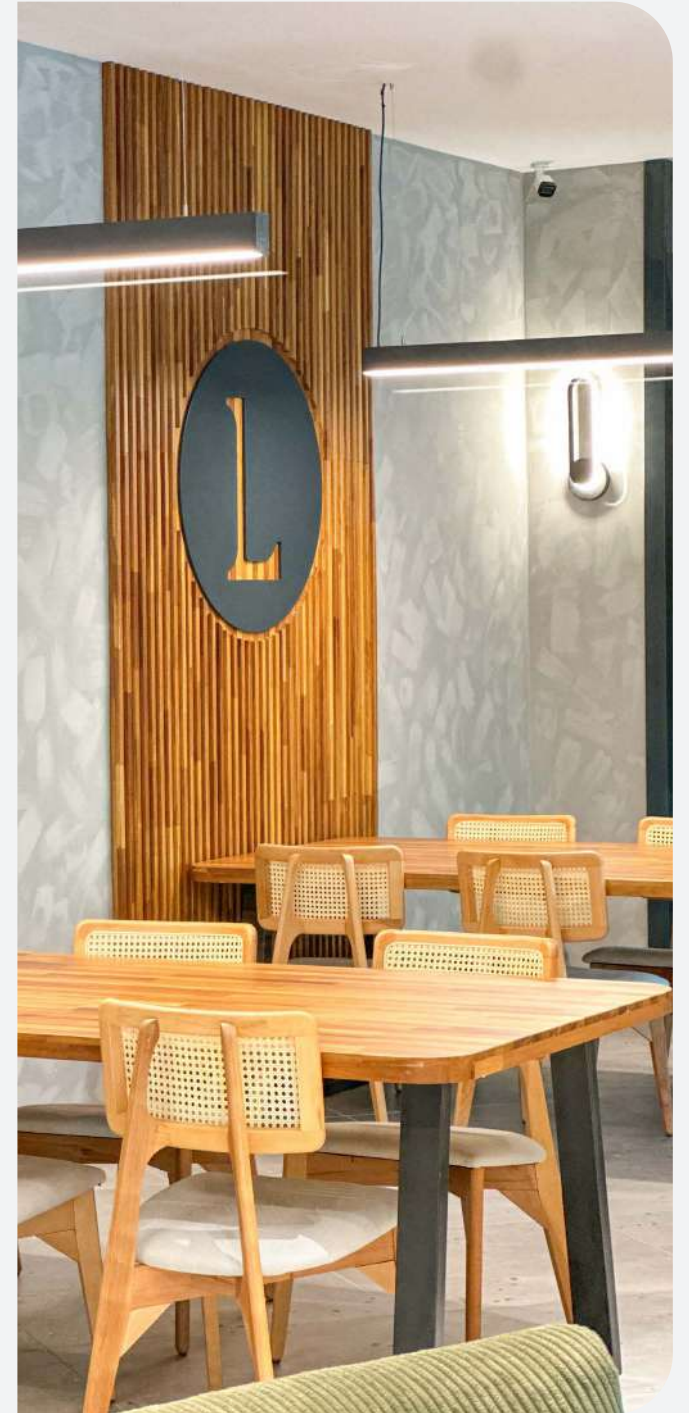


2000 Evler, Nevşehir, 2021

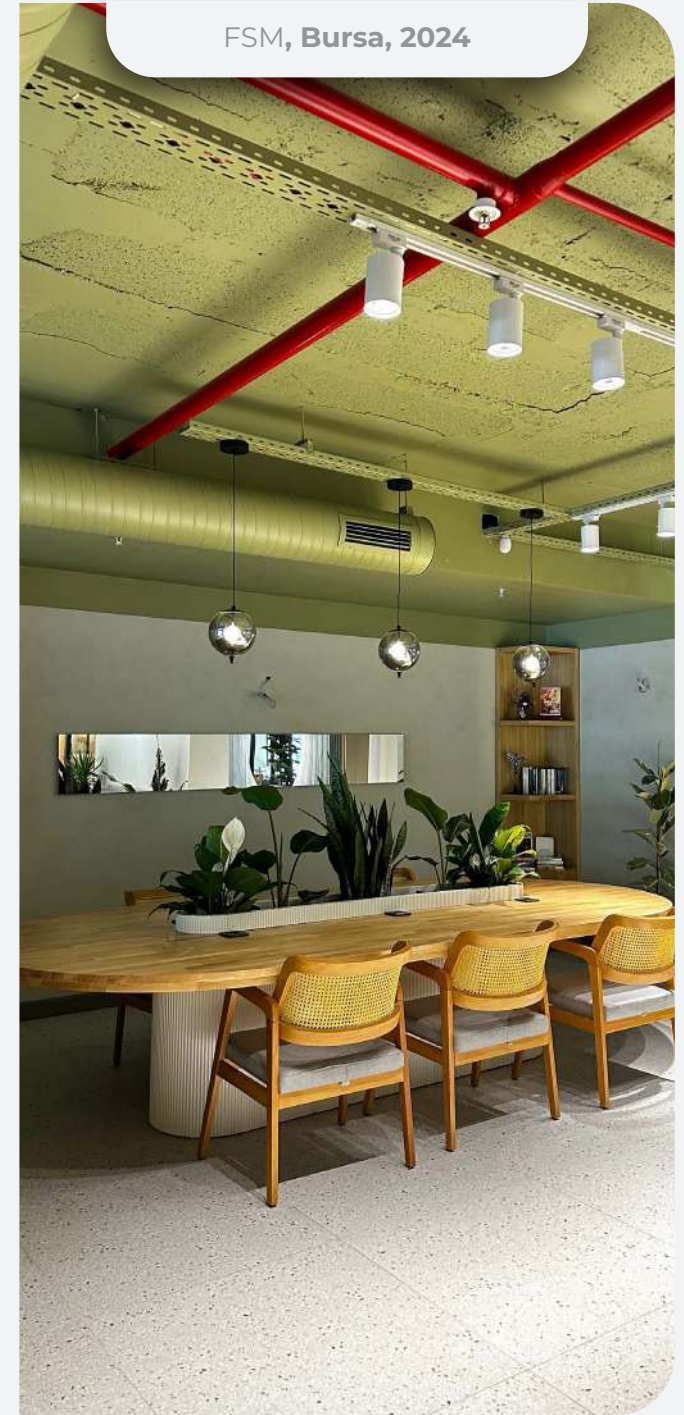
Eğri Köprü, Sivas, 2024



Türkmenbaşı, Adana, 2024





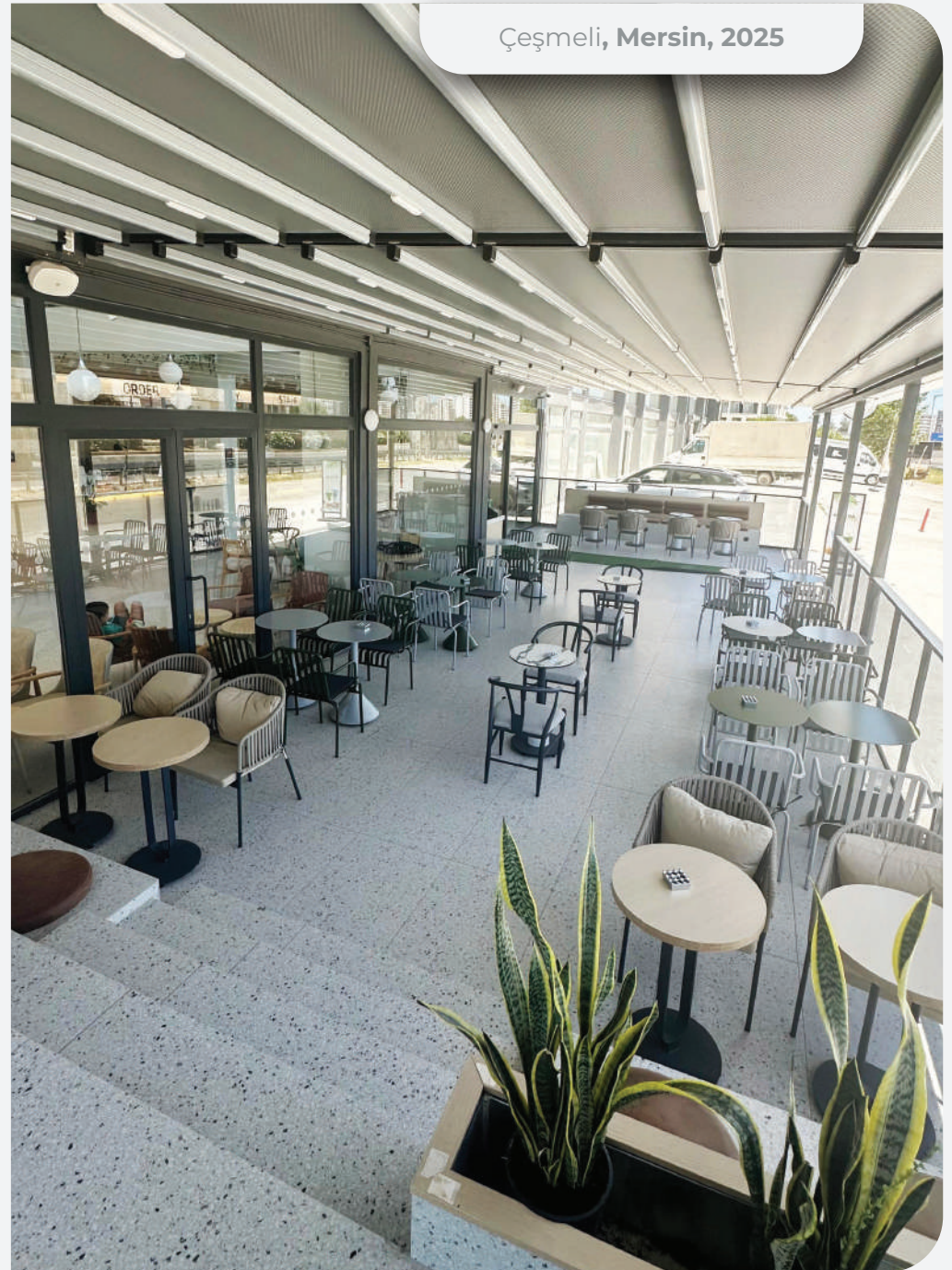


FSM, Bursa, 2024

Fuat Morel, Mersin, 2024

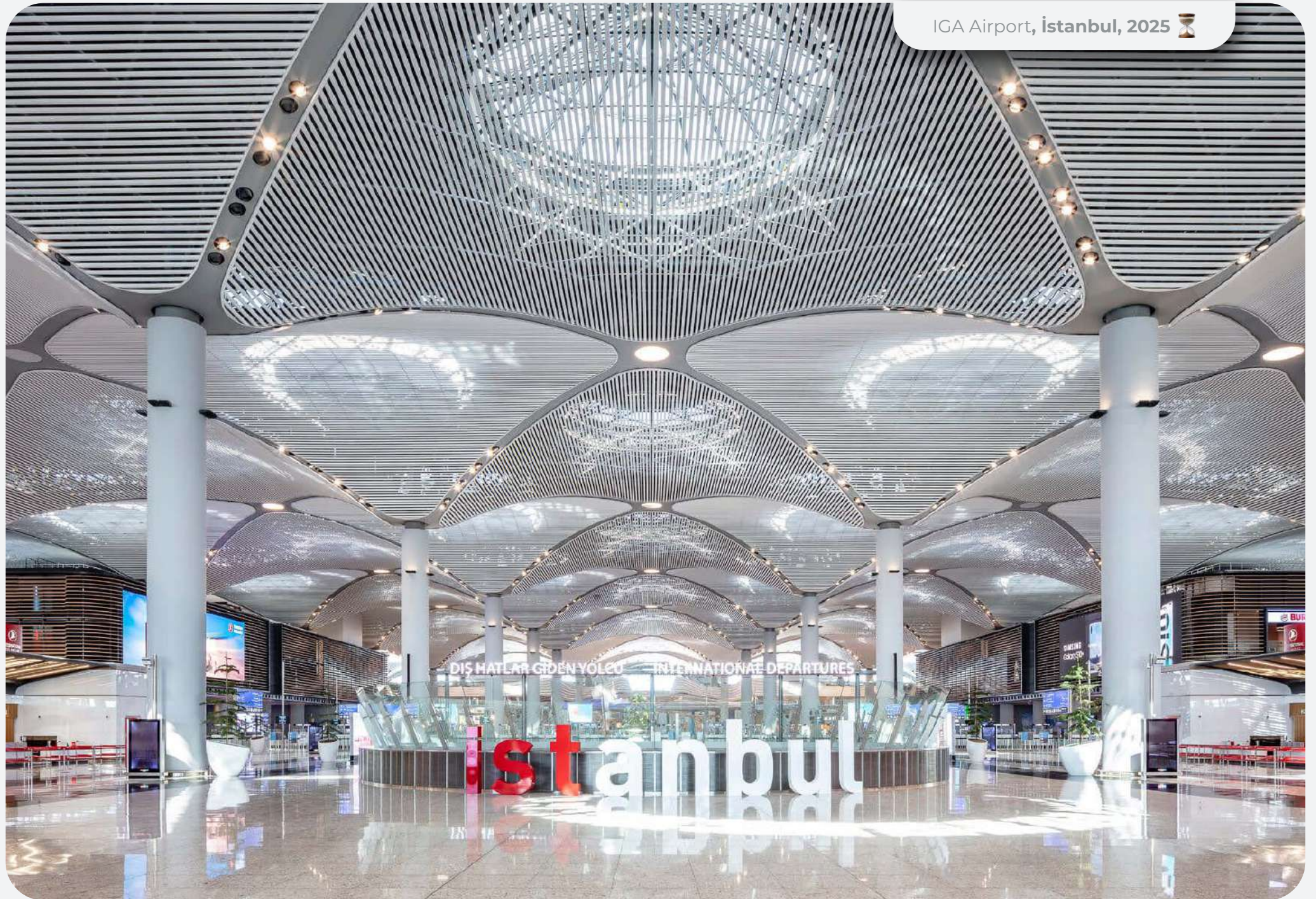


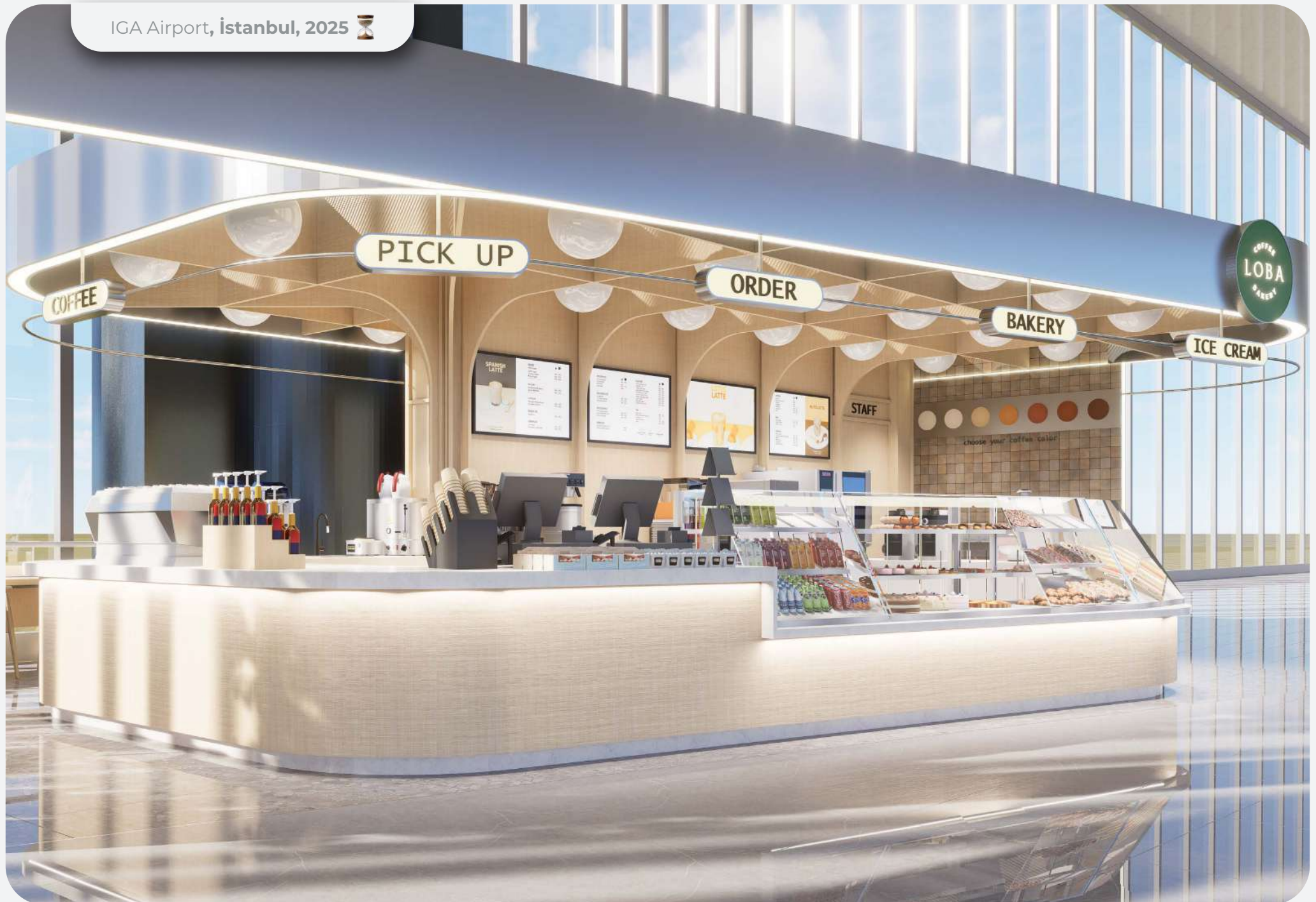




Çukurambar, Ankara, 2025







IGA Airport, İstanbul, 2025



Elaziğ, 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)