- Что вам, ребята? Беляши?.. Вот, держите-ка, - протягивает продавец мальчишкам пару румяных, поджаристых беляшей. Ребята нетерпеливо хватают выпечку. Устраиваются за ближайшим столиком. В воздухе витает умопомрачительный аромат жареного мяса, сдобы. Огненные, только что из печки, беляши, истекают соком, который мальчишки тут же вытирают белоснежными салфетками, заранее выставленными на столик.

- Школьники – у нас частые гости. Что бы мы без них делали? - добродушно улыбается Равиля Абдулловна Алукаева, которая как раз в эту минуту вошла в небольшой, но такой уютный зал кафетерия.

Впрочем, частые гости в кафетерии не только учащиеся, но и сотрудники находящихся неподалеку организаций: архива, суда, ММО МВД РФ «Лямбирский»… Посетителей привлекают приемлемые цены и качество продукции. И продукция расходится быстро. В день мастера-умельцы выпекают до 500 – 600 пирожков, около 150 беляшей. И это не считая других яств. В буфете Администрации района те же беляши расходятся моментально, как и пиццы, эчпочмаки, ватрушки.

Еще один секрет такого спроса на лямбирскую выпечку заключается в том, что готовят ее из свежих, качественных продуктов, закупаемых у давно уже известных поставщиков.

- Кстати, у нас изменился статус, - между тем продолжала беседу Равиля Абдулловна, - мы теперь филиал Ромодановского РАЙПО. Здесь есть свои плюсы. Хотя бы то, что можно расширять ассортимент предлагаемой продукции. В Ромоданово очень вкусный хлеб, да и другие хлебо-булочные изделия. А какие там пекут торты! Теперь все это доступно и лямбирцам.

В ведении Равили Абдулловны, а она администратор всего этого хозяйства, кроме кафетерия еще и кафе, кондитерский цех, буфет в Администрации района. Да еще и школы райцентра обслуживают, поставляя туда давно приглянувшуюся педагогам и учащимся выпечку.

- Заказы на выпечку мы принимаем и по телефону, - говорит она.– Приглашаем к сотрудничеству предпринимателей. Хотелось бы наладить отношения и с районной больницей, детскими садами. Мы ведь можем возить из Ромоданово и хлеб, и торты, и другие изделия. Кому, что требуется. Ну, а если у кого-то возникло желание в торжественной обстановке отметить юбилей, свадьбу или иное торжество – милости просим, к вашим услугам малый зал, рассчитанный на пятнадцать человек, и большой – уже на сто – сто двадцать гостей. Дизайнерский интерьер, высококлассное обслуживание, праздничные столы – все, что пожелаете. Да и расценки, на мой взгляд, не столь уж высоки. В среднем, на одного человека на званый вечер – от восьмисот рублей. Но сюда уже входит все, вплоть до горячительного. Заявки на вечер принимаются и по телефону.

Следует отметить, что и комплексные обеды в кафе идут по вполне приемлемым ценам – в среднем где-то до двухсот рублей. Это и первое, и второе, и третье. Первые блюда, даже если они с мясом, стоят от сорока пяти рублей, вторые – от шестидесяти. Потому и не пустует в часы обеденного перерыва большой зал. Люди идут сюда охотно.
Но перечисляя преимущества такого отдыха, было бы несправедливым не упомянуть о тех, кто создает своими руками все это великолепие. Это мастера выпечки Галия Харисовна Сюбаева, Вера Николаевна Ермейкина, старший повар Лариса Касимовна Нугаева, официантка Наталия Михайловна Королева.
- Штат у нас ведь невелик, всего, вместе со мной, девять человек, - делится администратор. – Надеюсь, дело и дальше пойдет. Подумываем об увеличении торговых точек. Пока, правда, это в планах. Летом, надеюсь, вновь заработает лимонадный цех, который пока закрыт. Не сезон для прохладительных напитков. Так что задумки имеются, будем стараться осуществлять их. Ведь расширение такой сферы услуг, как организация полноценного питания, отдыха сельчан – задача важная и нужная. Чтобы просто перекусить в обед ведь не будешь ездить в город!