- Теть Зин, мне вот эти пирожки положите. И еще два беляша.
- А это у вас что?..
- Котлеты с картофельным пюре, берите, вкусные…
-- У вас теперь и горячее есть?
- Конечно, все только что принесли, наисвежайшее. Берите, не пожалеете…
- А нам вон то мороженое, - тут же следом протягивали продавщице деньги две девчушки – школьницы.

Так целый день. Посетителей в буфете, разместившемся на первом этаже районной Администрации прямо около центрального входа, предостаточно. Служащие заходят сюда в обеденный перерыв, учащиеся – после уроков. И все остаются довольны: ассортимент предлагаемых блюд и продуктов богатый. Салаты, горячие закуски, пышная, тающая во рту выпечка, сыры, колбасные изделия, прохладительные напитки, соки и многое другое. На высоком уровне и обслуживание покупателей. Зайтуна Аббясовна Казакова (на фото), или, как ее по-простому называют многие постоянные клиенты – тетя Зина, - в РАЙПО с 1979 года. Работала продавцом, заведующей складом, теперь вот обслуживает посетителей буфета. Всегда приветливая, она быстро обслуживает покупателей, уже знает, кому и что лучше предложить: давно изучила вкусы тех, кто приходит к ней каждый день. А таких немало. Здесь привлекает все: качество блюд, доступные цены, да еще и свой уют, который Зайтуна Аббясовна умудряется привнести в небольшое помещение буфета.

- В том, что у нас так расширился ассортимент товаров, заслуга новых владельцев кафе и кафетерия, - поделилась она с нами. – Теперь кафе, кафетерий и буфет в ведении индивидуального предпринимателя Инсафа Рианович Хайрова, генерального директора компании, и его помощников. Так что скоро в Лямбире будет еще одно место, где можно хорошо отдохнуть и провести время всей семьей…

В справедливости этих слов мы смогли убедиться во время беседы со старшим помощником Инсафа Рианович, Юниром Рианович Хайровым.

В кафе теперь работают повара высшего класса из Саранска, есть опытный ресторатор – ресторанное дело далеко не из простых, тут очень много своих нюансов, потому и пригласили профессионала. В основном теперь в кафе продукция халял.

Разнообразные блюда из индюшатины, конины. Причем, сырье, в основном, от местных товаропроизводителей. Скоро в меню появятся и блюда из крольчатины. Цены доступные: комплексный обед стоит от 120 до 150 рублей. В планах предпринимателей обустроить еще один зал на сорок – пятьдесят человек, где люди смогут отдыхать всей семьей. Возможно, появится и оптовый магазин, где покупатели смогут приобрести продукцию местных товаропроизводителей. Что же касается кафетерия, он и дальше будет работать. И по-прежнему останется безалкогольным.

- Алкогольная продукция нас не интересует, - сказал в завершении нашей беседы Юнир Рианович. – Разумеется, там, где речь идет о банкетах, свадьбах и других торжествах, одно дело, но этот кафетерий изначально предназначался для обслуживания учащихся. Мы планируем к лету запустить лимонадный цех, продукция там будет несколько иная, чем раньше, думаю, она придется по вкусу не только детям, но и взрослым.