Q1: Ano ang mga pangunahing lutuin o specialty dishes ng carinderia na dapat namin ipakita sa website?

Ay siguro mga sisig pares mga tapa, lechong kawali, kalderetang baboy, manok, mga ganon

Q2: Paano namin maipapakita sa website ang araw-araw na menu o lutuin na maaaring magbago depende sa araw o oras?

Papaano maipapakita sa website, siguro syempre laging fresh ang niluluto mo laging bago tsaka laging masarap pare diba.

Q3:Ano ang mga popular na take-out o delivery options ng carinderia, at paano namin ito maipapakita at maayos na maayos sa website?

meron naman tayo jang mga hassel pre. tsaka yung mga sabi ko nga sisig malakas yan lagi dito e. siguro mga nasa mga 18 to 20kilos lagi ang aking mga tinatadtad na lechong kawali.

Q4:Mayroon bang mga daily specials o promos na nais ninyong i-highlight sa website, at paano ito ma-update regularly?

Meron pare, tulad ngayon mag dedecember maraming naorder ng mga bilao. Minsan binibigyan namin ng discount, minsan mayroong 1.5 na coke, minsan ay may pa pla- may pa bilao tayong maliit para naman ang customer ay masatisfied sa kanyang mga inoorder.

Q5:Paano namin maipapakita sa website ang oras ng operasyon ng carinderia, at mayroon bang iba't ibang oras para sa almusal, tanghalian, o hapunan?

meron syempre pag pang almusal meron tayo jang mga itlog. laging bago ang ating laging bago ang ating menu.

Q6:Ano ang inyong mga paboritong feedback mula sa mga customer, at paano namin maipapakita ang mga ito sa website?

Syempre natutuwa sila, nasasayahan, masarap tsaka ganun mga tuwang-tuwa naman sila kaya bumabalik balik sila lagi. Tulad bukas 25 yan dami naming order nyan kaya kami marami nang order na mga bilao yan ganan lang mga nakikita.

Q7:May mga specific catering services ba ang carinderia, at paano namin ito maipapakita o maipromote sa website?

Yan siguro tulad nyan yung mga sa diba mga high tech na naman ngayon, may mga promo promo naman kami pare ganun.

Q8:Ano ang inyong mga plano para sa online ordering at delivery services, at paano namin ito ma-implement nang maayos sa website?

Nasa ano naman tayo gracey's kainan naka ano yan sa nasa facebook narin yan e matagal nadin yan dun naden sila na order minsan don nalang nagkaka nakukuha nila kung anong gusto nila.

Q9:Paano namin maipapakita ang mga pagbabago sa menu depende sa mga seasonal ingredients o mga bagong recipe?

Panong pagbabago pare? wala namang pagbabago lagi namang ganyan. Shempre kung anong order yun.

Q10:Mayroon bang mga tradisyonal na kakanin o panghimagas na nais ninyong i-feature sa website, at paano namin ito maipapakita nang kahulugan?

Ang amin lang naman ditong ginagawa namin ay puto mga ganun ba ayun leche flan meron din kami mga ganun. Puto, leche flan depende kung anong sinabi ng customer sila na ang bahala kung anong gusto nilang ipaluto.