



fastvinic

diputació 251  
08007 barcelona  
+34 932 726 187  
[www.fastvinic.com](http://www.fastvinic.com)

**El nostre  
compromís amb  
l'ecosostenibilitat**

**Nuestro  
Compromiso con la  
Eco-Sostenibilidad**

**Our  
Commitment to  
Eco-Sustainability**

Un dels fonaments de **Fastvínic** és la seva sostenibilitat mediambiental, principi indestructible que reposa sobre tres pilars: l'oferta gastronòmica, la selecció de vins, i el disseny i funcionament del local.

**1.** D'aquesta manera, els nostres entrepans i els seus complements estan elaborats essencialment amb productes catalans, una bona part d'ells ecològics, donant prioritat a tot allò que la natura ofereix a cada estació de l'any. De fet, cada producte està avalat pels mateixos proveïdors locals que cada setmana porten a **Monvínic** el fruit del seu treball, gent apassionada i compromesa com la que més amb els nostres ecosistemes. Màxima qualitat, ecologia, proximitat i estacionalitat perquè cada mos traspui sabors intensos i autèntics.

**2.** La llarga vintena de vins a copes oferts cada dia són tots ells catalans, garant addicional de la nostra aposta total per la idea de proximitat imperant a la nostra oferta. D'aquesta manera a **Fastvínic** trobarem una generosa representació de totes i cadascuna de les denominacions d'origen catalanes. No cal dir que donem prioritat als *vignerons* que, més enllà d'elaborar vins de qualitat, mostren una especial sensibilitat per la pràctica d'una viticultura i una enologia de impacte ambiental i social positiu.

**3.** L'essència ecosostenible de la nostra oferta culinària i vínica patiria d'un defecte seriós si el disseny i el funcionament del local no responguessin també de forma escrupolosa a aquests criteris. **Fastvínic** tindrà la certificació LEED (Lideratge en Disseny Energètic i Mediambiental) atorgada pel *Green Building Council* dels Estats Units. Aquest certificat, considerat el màxim referent internacional en disseny, construcció i operació d'edificis ecològics d'alt rendiment, abasta tot allò relacionat amb l'interiorisme i l'activitat diària: interiors saludables, materials i mobiliari ecològics, màxim estalvi energètic i hídic, i la garantia que els residus i emissions contaminants es minimitzen i es gestionen adequadament. De fet, excepte les copes i les safates, tot el material servit a **Fastvínic** es recicla i es transforma en nutrients pel medi ambient gràcies a la seva compostabilitat. En breu ens sotmetrem al rigorós escrutini de l'organització acreditadora, i aspirem, en concret, a assolir el nivell Or, que convertirà **Fastvínic** en el primer espai de restauració a ostentar aquest reconeixement a Catalunya.

**Per tots nosaltres,  
per les generacions futures,  
i pel planeta Terra  
que ens acull  
i ens sustenta.**

Uno de los fundamentos de **Fastvínic** es su sostenibilidad medioambiental, principio inquebrantable que reposa sobre tres pilares: la oferta gastronómica, la selección de vinos, y el diseño y funcionamiento del local.

**1.** Así, nuestros bocadillos y sus complementos están elaborados esencialmente con productos catalanes, una buena parte de ellos ecológicos, y priorizando lo que la naturaleza ofrece en cada estación del año. De hecho, cada producto viene avalado por los mismísimos proveedores locales que cada semana traen a **Monvínic** el fruto de su trabajo, gente apasionada y comprometida como la que más con nuestros ecosistemas. Máxima calidad, ecología, proximidad y estacionalidad para que cada bocado rezume sabores intensos y auténticos.

**2.** La veintena larga de vinos a copas ofrecidos cada día son todos ellos catalanes, garante adicional de nuestra apuesta total por la idea de proximidad imperante en nuestra oferta. De esta forma estará disponible en **Fastvínic** una generosa representación de todas y cada una de las denominaciones de origen catalanas. Como no, priorizamos a los vigneronos que, más allá de elaborar vinos de calidad, muestran una especial sensibilidad por la práctica de una viticultura y una enología de impacto ambiental y social positivo.

**3.** La esencia eco-sostenible de nuestra oferta culinaria y vínica adolecería de un serio vicio si el diseño y el funcionamiento del local no respondiesen también de forma escrupulosa a estos criterios. **Fastvínic** ostentará la certificación LEED (Liderazgo en Diseño Energético y Medioambiental) otorgada por el Green Building Council de Estados Unidos. Este certificado, considerado el máximo referente internacional en el diseño, construcción y operación de edificios ecológicos de alto rendimiento, abarca todo lo concerniente al interiorismo y la actividad diaria: interiores saludables, materiales y mobiliario ecológicos, máximo ahorro energético e hídrico, y la garantía de que los residuos y emisiones contaminantes se minimizan y se gestionan adecuadamente. De hecho, excepto las copas y las bandejas, todo el material servido en **Fastvínic** se recicla y se transforma en nutrientes gracias a su compostabilidad. En breve nos someteremos al riguroso escrutinio de la organización acreditadora, y aspiramos en concreto a alcanzar el nivel Oro, lo que convertirá a **Fastvínic** en el primer espacio de restauración en ostentar este reconocimiento en Cataluña.

**Por todos nosotros, por las generaciones futuras, y por el planeta Tierra que nos acoge y nos sustenta.**

Environmental sustainability is fundamental to **Fastvínic**. It is an unshakable principle based on three pillars: the choice of food, the selection of wines and the design and functioning of the premises.

**1.** Our sandwiches and side orders are essentially made from Catalan products, a good proportion of which are ecological, and we prioritize what nature has to offer in each season of the year. In fact, every product comes with the guarantee of the very same suppliers who, every week, provide **Monvínic** with the fruits of their labour: passionate people with the utmost commitment to our ecosystems. The highest quality, ecology, local food and respect for the seasons mean that every mouthful bursts with intense, authentic flavours.

**2.** The twenty or more wines available by the glass every day are all Catalan; further confirmation of our undertaking to prioritize local products. So **Fastvínic** will offer a generous representation of every one of the Catalan *denominacions d'origen*. It goes without saying that we will concentrate on those vigneronos who, more than simply make quality wines, have a particular focus on viticulture and oenology with a positive social and environmental impact.

**3.** Despite the eco-sustainable essence of our range of food and wine, we would be paying little more than lip service to sustainability if the design and functioning of the premises did not also scrupulously meet the same criteria. **Fastvínic** will boast LEED certification (Leadership in Energy and Environmental Design), awarded by the US Green Building Council. This certificate, considered the international benchmark for the design, construction and operation of high performance ecological buildings, covers everything concerning interior design and daily activity: healthy interiors, ecological materials and furniture, maximum energy and water efficiency, and the guarantee that pollutant waste and emissions will be minimized and dealt with appropriately. In fact, apart from the glasses and the trays, all of the material used in **Fastvínic** is recycled and because it is compostable it can be turned into nutrients. We will shortly submit ourselves to the rigorous scrutiny of the accrediting organization, and we hope to obtain the Gold level. This means that **Fastvínic** would be the first catering space to be given this recognition in Catalonia.

**For all of us,  
for future generations  
and for the planet earth  
on which we live  
and depend.**