

Unternehmensleitbild Gutshof Itterbach

GI | Unsere Idee

Der Gutshof Itterbach steht für gehobene Gastronomie, besondere Genussmomente und unvergessliche Veranstaltungen – eingebettet in die Natur des Strycktals in Willingen.

Unser Anspruch ist es, einen Ort zu schaffen, an dem Kulinarik, Gastfreundschaft und eine besondere Atmosphäre harmonisch zusammenfinden. Fernab des touristischen Trubels bietet der Gutshof einen stilvollen Rückzugsort, der zum Verweilen, Genießen und Feiern einlädt.

Ob ein entspanntes Essen mit Blick ins Grüne, eine Familienfeier, eine Hochzeit oder ein Firmenevent – wir möchten für unsere Gäste Erlebnisse schaffen, die in Erinnerung bleiben. Gleichzeitig ergänzt der Gutshof Itterbach das Veranstaltungsangebot des Sauerland Stern Hotels um eine außergewöhnliche Location in naturnaher Umgebung.



GI | Unsere Geschichte

Der Gutshof Itterbach wurde im Jahr 2001 von der Fortuna Hotelbetriebsgesellschaft mbH eröffnet. Von Beginn an stand die Idee im Mittelpunkt, einen Ort zu schaffen, der hochwertige Gastronomie mit einer besonderen Architektur und einer einzigartigen Lage verbindet. Bei der Errichtung des Gebäudes wurde bewusst auf hochwertige Materialien und die Zusammenarbeit mit zahlreichen regionalen Handwerksbetrieben gesetzt. Charakteristisch sind die traditionellen Holzelemente sowie historische Balken, die sorgfältig in den Neubau integriert wurden und dem Gutshof bis heute seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Die Verbindung aus traditioneller Bauweise und zeitloser Eleganz prägt den Gutshof bis heute.

GI | Was den Gutshof Itterbach ausmacht

Der Gutshof Itterbach verbindet gehobene Gastronomie mit einer außergewöhnlichen Veranstaltungslocation inmitten der Natur. Diese Kombination macht ihn zu einem besonderen Ort – sowohl für Gäste aus der Region als auch für Besucherinnen und Besucher aus ganz Deutschland. Unser Anspruch ist es, Qualität in allen Bereichen erlebbar zu machen. Dazu gehören sorgfältig zubereitete Speisen, ein aufmerksamer Service sowie Veranstaltungen, die individuell geplant und professionell umgesetzt werden. Unsere Gäste schätzen die persönliche Atmosphäre, die Ruhe des Strycktals, den Blick auf den Skywalk Willingen sowie die Möglichkeit, Naturerlebnis und kulinarischen Genuss miteinander zu verbinden.

KULINARISCH
EINZIGARTIG
BESONDERS



GI | Kulinarik & Veranstaltungen

Kulinarischer Genuss steht im Mittelpunkt unseres Handelns. Unsere Küche verbindet hochwertige Zutaten mit handwerklichem Können und viel Liebe zum Detail. Neben unserem Restaurant ist der Gutshof ein Ort für besondere Anlässe. Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen und kulinarische Events planen wir individuell und begleiten sie mit persönlichem Engagement – von der ersten Idee bis zur Umsetzung. Ebenso heißen wir Wandernde, Radfahrende und Ausflugsgäste herzlich willkommen, die den Gutshof als Ort der Einkehr und des Genusses schätzen.

GI | Unsere Mitarbeitenden

Unsere Mitarbeitenden sind die Grundlage unseres Erfolgs. Mit ihrem Engagement, ihrer Persönlichkeit und ihrer Fachkompetenz prägen sie täglich das Erlebnis unserer Gäste. Ein wertschätzendes Miteinander, gegenseitiger Respekt und Vertrauen bilden die Basis unserer Zusammenarbeit. Wir schaffen ein Arbeitsumfeld mit sicheren Arbeitsplätzen, Entwicklungsmöglichkeiten und Raum für Eigenverantwortung. Regelmäßige Weiterbildungen, ein offener Austausch sowie die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen, fördern sowohl die persönliche Entwicklung als auch die kontinuierliche Weiterentwicklung unseres Unternehmens.



GI | Verantwortung übernehmen

Verantwortungsbewusstes Handeln ist für uns ein wichtiger Bestandteil einer zukunftsorientierten Unternehmensentwicklung.

Wir achten und schützen die international anerkannten Menschenrechte und setzen uns für deren Förderung ein. Ein respektvoller, fairer und diskriminierungsfreier Umgang mit allen Menschen ist für uns selbstverständlich.

Deshalb überprüfen wir unsere Abläufe regelmäßig und entwickeln sie kontinuierlich weiter. Wo es sinnvoll und möglich ist, berücksichtigen wir saisonale Lebensmittel sowie Produkte aus der Region. Gleichzeitig arbeiten wir daran, Lebensmittelverluste zu reduzieren, Abfälle möglichst zu vermeiden und Materialien bewusst einzusetzen.

Auch unser Außengelände möchten wir schrittweise naturnah weiterentwickeln. Geplante Maßnahmen wie die Pflanzung heimischer Gehölze oder die Schaffung zusätzlicher Lebensräume für Insekten sollen zur Förderung der Artenvielfalt beitragen.

Bei der Weiterentwicklung unseres Unternehmens orientieren wir uns an ausgewählten Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen und berücksichtigen dabei ökologische, wirtschaftliche und soziale Aspekte gleichermaßen.

Als Teil der Region übernehmen wir gesellschaftliche Verantwortung und unterstützen im Rahmen unserer Möglichkeiten Initiativen und Projekte, die eine soziale und nachhaltige Entwicklung fördern. Damit möchten wir einen positiven Beitrag für unsere Gemeinschaft und unsere Umwelt leisten.



GI | Unser Blick nach vorn

Der Gutshof Itterbach entwickelt sich kontinuierlich weiter – mit dem Ziel, seinen Gästen auch künftig besondere Genuss- und Veranstaltungserlebnisse zu bieten.
Dazu gehören die Weiterentwicklung unseres kulinarischen Angebots, der Ausbau vegetarischer und veganer Speisen sowie Investitionen in die Aufenthaltsqualität unseres Hauses und unserer Außenbereiche. Darüber hinaus möchten wir unsere kulinarischen Veranstaltungen weiter ausbauen und noch stärker mit regionalen Angeboten und touristischen Erlebnissen verknüpfen. So möchten wir dazu beitragen, die Attraktivität des Strycktals und der Destination Willingen nachhaltig weiterzuentwickeln. Unser Ziel bleibt dabei unverändert: Der Gutshof Itterbach soll auch in Zukunft ein Ort sein, an dem Gastfreundschaft, Qualität und Genuss auf besondere Weise zusammenfinden.