

OPEN voor
BUSINESS

METING VAN DE ANTWERPSE HORECAKERNEN 2017

Ondernemen en stadsmarketing | Business en innovatie



Inhoudsopgave

Voorwoord	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
1 Inleiding	3
2 Methodologie	3
2.1 Periode van inventarisatie	3
2.2 Selectie en afbakening van horecakernen	3
3 Resultaten	5
3.1 Aantal commerciële en aantal horecapanden	5
3.2 Commerciële mix	8
3.3 Typologie van de horecazaken	10
3.4 Horecadensiteit	12
3.5 Leegstand	13
3.6 Imagoverlagende commerciële panden	15
3.7 Horecaketenfilialen	17
4 Conclusies	19
5 Resultaten per horecakern	21
5.1 Overzichtskaat 12 strategische horecakernen	22
5.2 Centraal Station	23
5.3 Eilandje	25
5.4 Historisch Centrum	27
5.5 Lange Lobroek-Dam	29
5.6 Schipperskwartier-Koepoortbrug	31
5.7 Sint-Anneke	33
5.8 Sint-Jansplein	35
5.9 Sportpaleis	37
5.10 Studentenbuurt	39
5.11 Theaterbuurt	41
5.12 Zuid	43
5.13 Zurenborg	45
6 Bijlage: Afbakening strategische horecakernen volgens straat- en huisnummer	47

1 Inleiding

De meting van de Antwerpse horecakernen 2017 is een inventarisatie van het commercieel aanbod in de horecakernen van stad Antwerpen. Het is de derde meting, de eerste vond plaats in 2010, de tweede in 2013. Het rapport, gebaseerd op de analyse van de cijfers van 2017 en van de vergelijkingen met voorgaande onderzoeken, vormt de basis voor beleidsadvies met betrekking tot horeca, ter ondersteuning van de dagelijkse werking van Ondernemen & Stadsmarketing en ter informatie voor alle beginnende en ervaren horeca-uitbaters en eigenaars van horecapanden in de Antwerpse horecagebieden.

2 Methodologie

In een eerste hoofdstuk wordt de methodologie van het onderzoek nader toegelicht. Hoe en waar vond de inventarisatie plaats? Wat werd er geïnventariseerd? In een tweede deel bekijken we de belangrijkste resultaten voor alle horecagebieden samen. Tenslotte gaan we meer in detail per horecagebied.

2.1 Periode van inventarisatie

In de periode januari-maart 2017 zijn alle horecakernen via terreinopnames geïnventariseerd. Nadien volgde een periode van analyse en rapportage. Nieuwe ontwikkelingen of grote nieuwe horecazaken na het beëindigen van de inventarisatie werden waar mogelijk wel nog verwerkt.

2.2 Selectie en afbakening van horecakernen

De selectie van horecakernen gebeurt op basis van de 12 strategische horecakernen die in 2010 en 2013 waren opgenomen in de meting. Deze omvatten de 11 strategische horecakernen uit het Horecabeleidsplan (2008) alsook de kern Sportpaleis. Om als horecakern afgebakend te worden moet er voldaan worden aan drie objectieve criteria:

- (1) Er moeten in de horecakern in absoluut aantal **minstens 10 actieve horecapanden** gevestigd zijn.
- (2) Er moeten in de horecakern in **meer dan 30% van alle commerciële panden actieve horecapanden gevestigd zijn**. Dit om te vermijden dat winkelgebieden met een hoog percentage horeca ook worden meegenomen als horecakern.

(3) Er moet in de horecakern in **meer dan 20% van alle panden** (zowel commercieel als niet-commercieel) **een actieve horecafunctie** gevestigd zijn. Horecapanden kunnen cafés, tavernes, snackbars, ijssalons, meeneemzaken, restaurants, bed & breakfasts, hotels, dancings, nachtclubs, feestzalen/concertzalen zijn.

Volgende 12 horecakernen worden in deze meting onderzocht:

Tabel 1 Overzicht onderzocht horecakernen				
	Naam	Wijk	Postcode	Niveau
1.	Centraal Station	Centrum	2000	Bovenlokaal
2.	Eilandje	Eilandje	2000	Bovenlokaal
3.	Historisch Centrum	Centrum	2000	Bovenlokaal
4.	Theaterbuurt	Centrum	2000	Bovenlokaal
5.	Zuid	Zuid	2000	Bovenlokaal
6.	Schipperskwartier-Koepoortbrug	Centrum	2000	Lokaal
7.	Studentenbuurt	Centrum	2000	Lokaal
8.	Zurenborg	Zurenborg	2018	Lokaal
9.	Sint-Anneke	Linkeroever	2050	Lokaal
10.	Lange Lobroek	Antwerpen-Dam	2060	Lokaal
11.	Sint-Jansplein/omgeving	Antwerpen-Noord	2060	Lokaal
12.	Sportpaleis	Deurne	2100	Lokaal

De kolom "Niveau" verwijst naar de aantrekkingskracht van de horecakern, namelijk bovenlokaal of lokaal. Een strategische horecakern is bovenlokaal wanneer voldaan is aan volgende twee voorwaarden:

- 1) **tenminste 30%** van de actieve horecazaken in de strategische horecakern is gelegen in de afgebakende zone toeristisch centrum¹ ;
- 2) de strategische horecakern telt **meer dan 50 actieve** horecazaken.

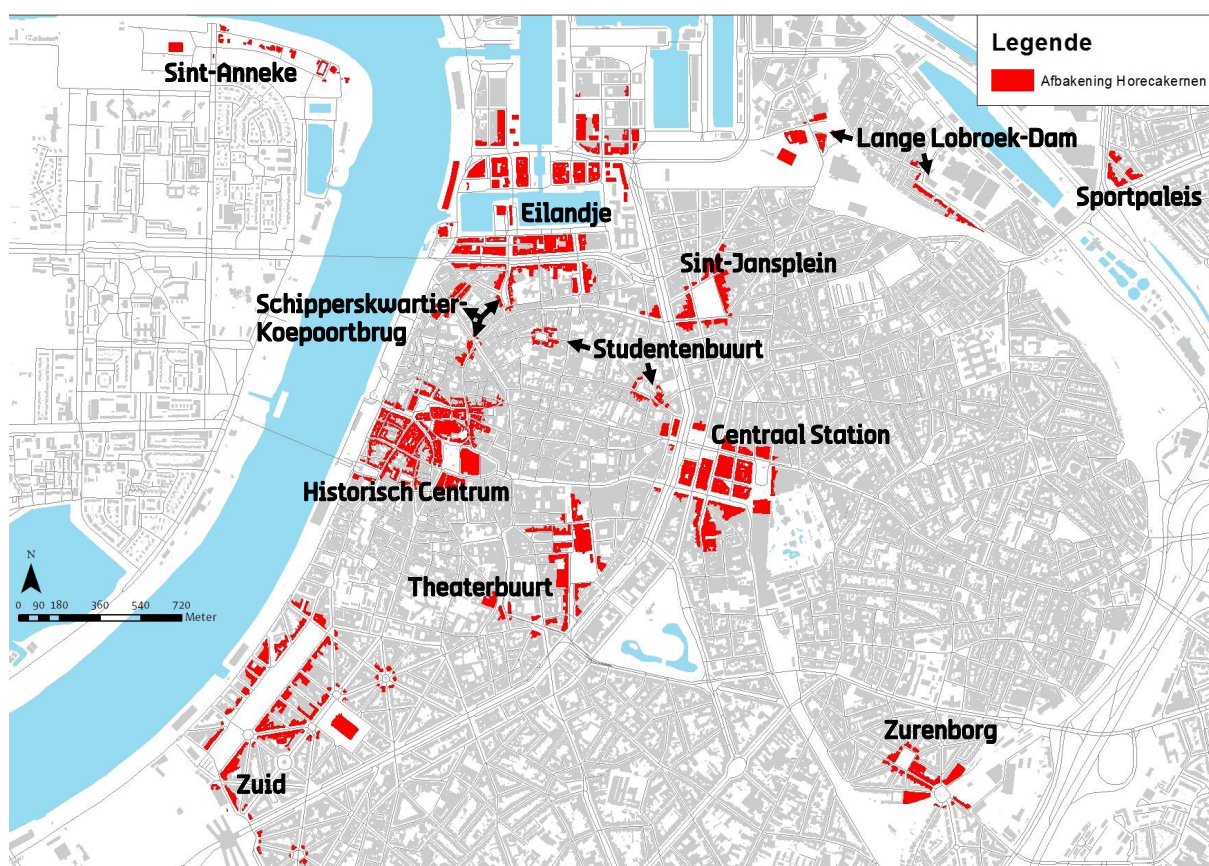
Op basis daarvan wordt vastgelegd dat Centraal Station, Eilandje, Historisch Centrum, Theaterbuurt en Zuid bovenlokaal zijn.

Hieronder worden de 12 kernen gesitueerd op een kaart. In de fiches per horecakern (vanaf p.21) vindt u een detailkaart met de afbakening van de kern.

De gedetailleerde lijst van straten in de afgebakende strategische horecakernen is te vinden in bijlage (p.47).

¹ Het toeristisch centrum zoals afgebakend in het collegebesluit over erkenning toeristisch centrum van 20/12/2013.

Kaart 1 Situering en afbakening van de 12 horecakernen in stad Antwerpen



3 Resultaten

De belangrijkste resultaten van deze inventarisatie worden nu per variabele toegelicht: het aantal commerciële panden, de commerciële mix, de typologie van de horecazaken, de horecadensiteit, de leegstand, het aantal imagoverlagende commerciële panden en het aantal ketenfilialen.

3.1 Aantal commerciële en aantal horecapanden

In de 12 geselecteerde strategische horecakernen werden commerciële en niet-commerciële panden geïnventariseerd. Van de commerciële panden noteren we naast de naam van de handelszaak, ook het type aanbod aan de hand van de lijst van aanbodcategorieën. Handelspanden omvatten winkels, warenhuizen, horecazaken, cinema's, fitnesszalen,... 75 verschillende soorten aanbod of diensten werden opgelijst.

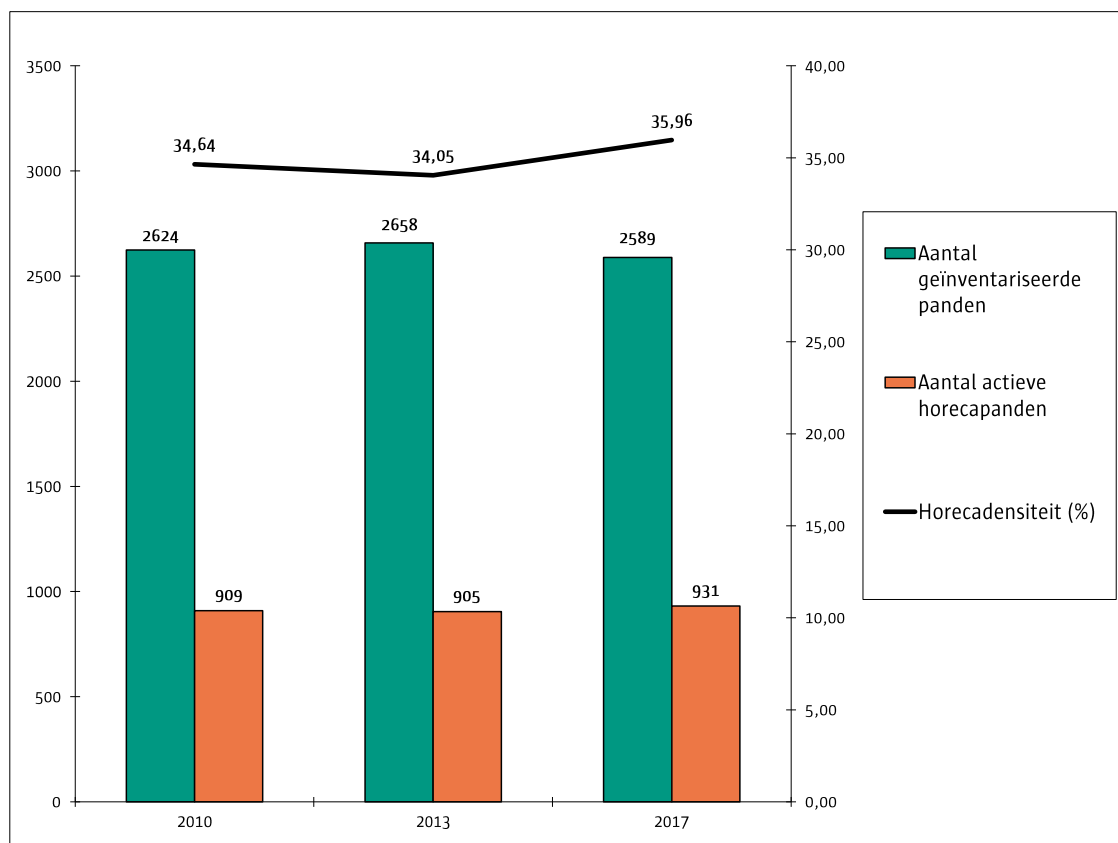
De niet-commerciële panden zijn alle panden die geen commercieel karakter hebben. In deze categorie zitten de niet-commerciële publiekstrekken (zoals scholen en musea), de braakliggende terreinen en verbouwingen (waar mogelijk wel een commercieel karakter aan wordt gegeven), panden met een onbekende functie en de vaak grote groep van woningen, garages, kantoren, magazijnen, bedrijven enz. Leegstaande commerciële panden vallen hier niet onder.

In de 12 strategische horecakernen inventariseerden we in 2017 **2589 panden**, waarvan 741 niet-commerciële panden en 1848 commerciële panden. Van deze groep commerciële panden zijn er 1631 commercieel én actief. Dit noemen we de "commerciële panden in gebruik" (CPIG). Commerciële panden in gebruik zijn alle panden met commercieel karakter die effectief in gebruik zijn.

Binnen de groep commerciële panden in gebruik, kunnen we ook de groep "**horecapanden in gebruik**" (HPIG) onderscheiden. Dit zijn de commerciële panden in gebruik die met een actieve horecafunctie ingevuld zijn. Van de 1631 commerciële panden in gebruik zijn er **931 ingevuld met een actieve horecafunctie**.

Grafiek 1 hieronder is een weergave voor 2010, 2013 en 2017 van het totaal aantal geïnventariseerde panden (commercieel en niet-commercieel), het aantal actieve horecapanden en de verhouding tussen beide. Dit noemen we de *horecadensiteit* (zie verder punt 3.4). Bovenstaande grafiek geeft weer dat het aantal horecapanden en het aantal geïnventariseerde panden de laatste jaren geëvolueerd is. Er zijn in totaal over alle gebieden heen een 25-tal actieve zaken meer geïnventariseerd en er zijn ongeveer 70 panden minder geïnventariseerd. Hierdoor is de horecadensiteit gestegen met bijna 2%.

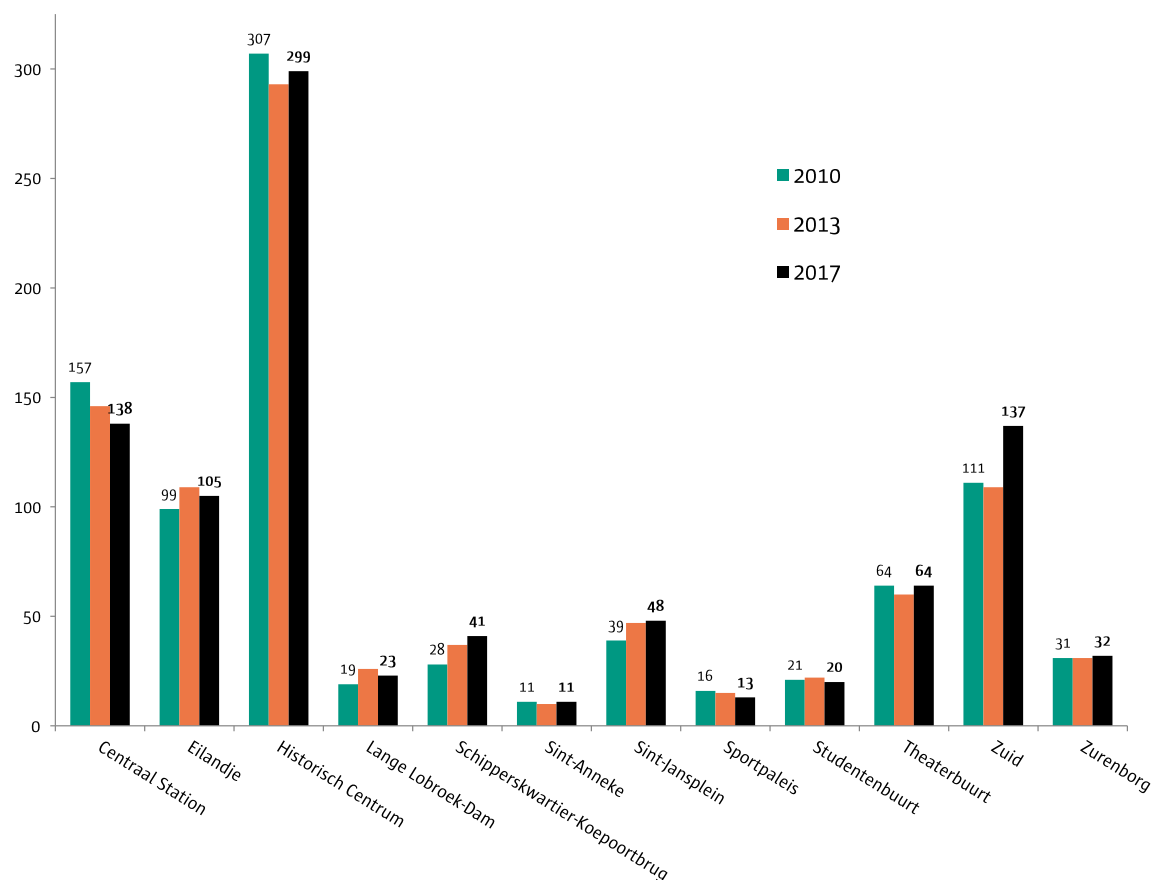
Grafiek 1 Aantal actieve horecapanden t.o.v. het totaal aantal panden



Als we kijken naar het aantal actieve horecapanden per horecakern (**grafiek 2**) dan zien we dat dit aantal zeer hoog ligt in de kern Historisch Centrum. Drie andere grote horecakernen (meer dan 100 horecazaken) zijn Zuid, Eilandje en Centraal Station. Middelgrote kernen (minder dan 100 horecazaken) zijn Lange Lobroek-Dam, Schipperskwartier-Koepoortbrug, Sint-Jansplein, Theaterbuurt en Zurenborg. Tenslotte zijn er nog drie kleine kernen (minder dan 30 horecazaken): Sint-Anneke, Sportpaleis en Studentenbuurt.

Een aantal kernen kende de voorbije zeven jaar een significante evolutie in het aantal actieve zaken. Het **Historisch Centrum** herpakte zich opnieuw in aantal horecazaken na de daling in 2013. Opvallende groeicijfers zijn er voor de kern **Schipperskwartier**, die in deze nieuwe meting uitgebreid is met een kleine cluster rond de **Koepoortbrug**. Daar vestigden zich de laatste jaren heel wat nieuwe horecazaken (o.a. Marché Couverts, Nathan, cFou,...). Vervolgens is ook de **strategische horecakern Zuid** gegroeid in aantal actieve horecapanden. Dit is mede te verklaren door de toevoeging van een nieuwe cluster aan de Troonplaats. Hier zijn een tiental horecazaken geconcentreerd die aan de kern Zuid zijn toegevoegd. Er openden horecazaken zoals Kolonel Koffie en De Vryheyt. De kern aan het **Centraal Station** kende een daling in de evolutie in het aantal actieve zaken. De andere horecakernen zijn redelijk status quo gebleven.

Grafiek 2 Aantal actieve horecapanden per kern



Een mogelijke verklaring voor het groeiend aantal horecazaken ligt in het investeren in openbaar domein. Daarbij zijn de Troonplaats (kern Zuid) en de Kaasrui-Suikerrui (kern Historisch Centrum) recente voorbeelden

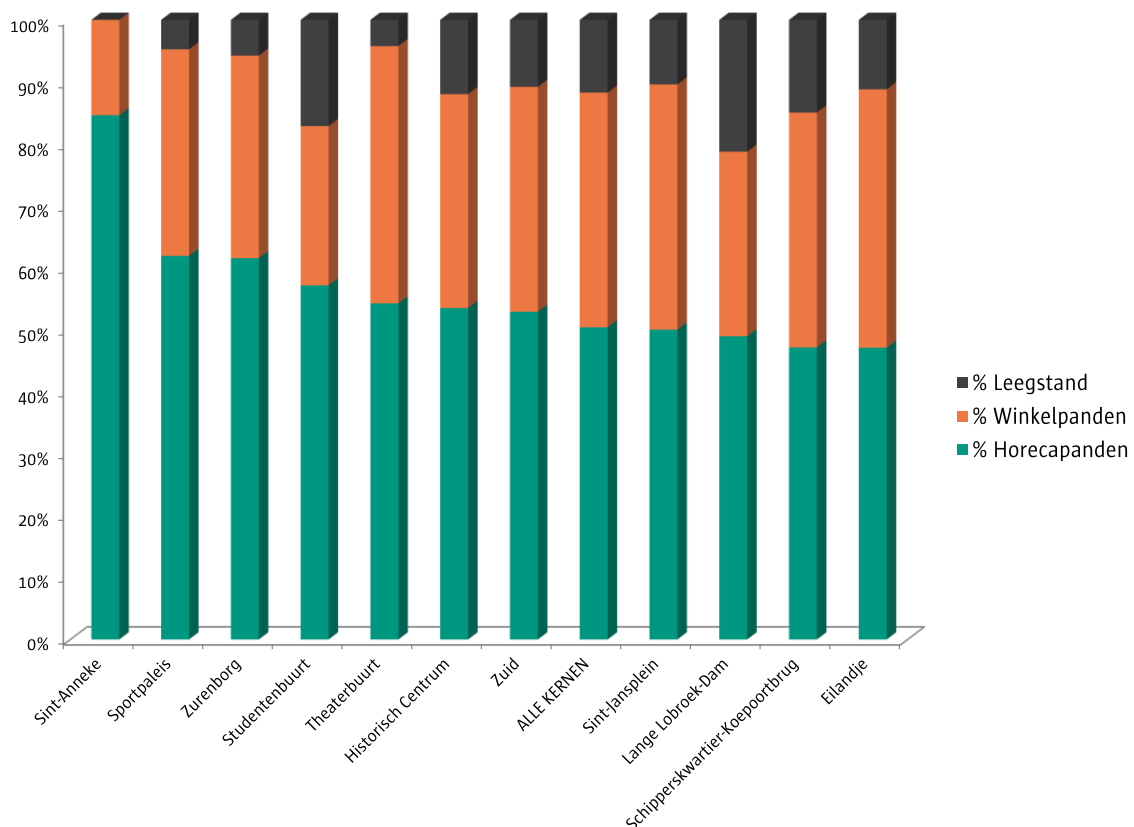
van heraanleg die ertoe geleid hebben dat bestaande en nieuwe horeca-ondernemers in de kern meer ruimte voor terrassen en voor voetgangers/passanten hebben gekregen. Maar ook private investeringen in de kernen (zoals de Karel de Grote Hogeschool aan de Troonplaats), kunnen het ondernemerschap aanwakkeren, omdat dit meer potentiële klanten (bewoners/bezoekers) genereert.

3.2 Commerciële mix

De commerciële mix wordt in detail weergegeven voor elke horecakern in de resultaten vanaf pagina 20. Daarbij wordt onder andere duidelijk wat het percentage actieve horecapanden is op het totaal aantal commerciële panden en hoe dit evolueerde ten opzichte van 2010 en 2013. Is het een horecakern die quasi alleen maar uit horecapanden bestaat of zijn er naast horecapanden ook nog tal van andere commerciële functies gevestigd zoals handelszaken en diensten?

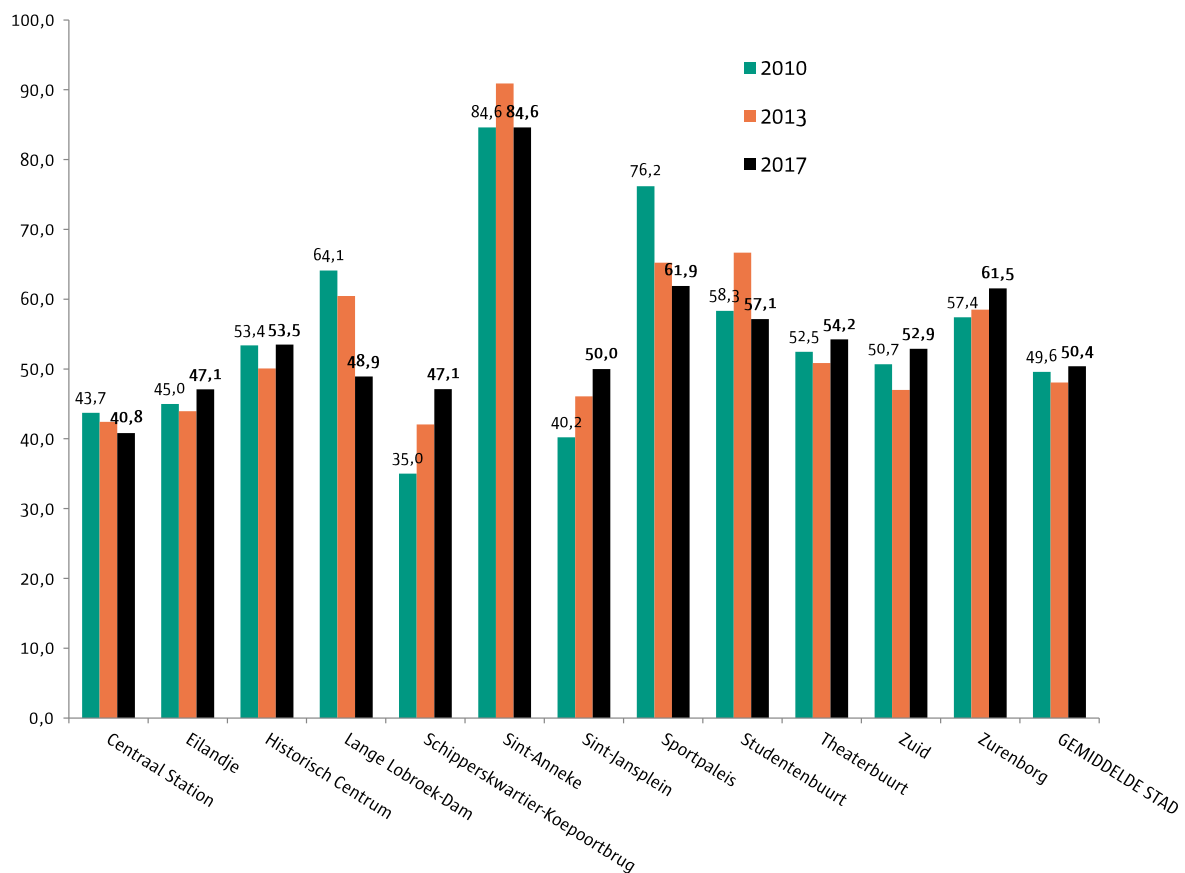
In **grafiek 3** wordt schematisch weergegeven hoe de drie grootste categorieën zich ten opzichte van elkaar verhouden per kern: horeca, winkels (inclusief diensten) en leegstaande panden. Het leert ons dat sommige kernen ook zeker een belangrijke winkelfunctie hebben, zoals Theaterbuurt, Historisch Centrum, Eilandje. Bij anderen is er naast horeca weinig andere commerciële activiteit te vinden, zoals in de kernen Sint-Anneke en Studentenbuurt.

Grafiek 3 Commerciële mix (verhouding horeca-winkel-leeg) per kern



Grafiek 4 geeft vervolgens weer wat het percentage is van het aantal actieve horecapanden op het totaal aantal commerciële panden in de horecakernen. De grafiek geeft weer dat een aantal kernen een groeiend aandeel horecazaken heeft (t.o.v. andere commerciële functies), met name Zurenborg, Sint-Jansplein, Schipperskwartier-Koepoortbrug en in beperkte mate Eilandje en Zuid. In andere kernen noteren we dat de andere commerciële functies (winkels, diensten) of leegstand in groeiende mate aanwezig is, bijvoorbeeld Sportpaleis, Lange Lobroek-Dam en in beperkte mate Centraal Station.

Grafiek 4 % Horeca (t.o.v. het totaal aantal commerciële panden)



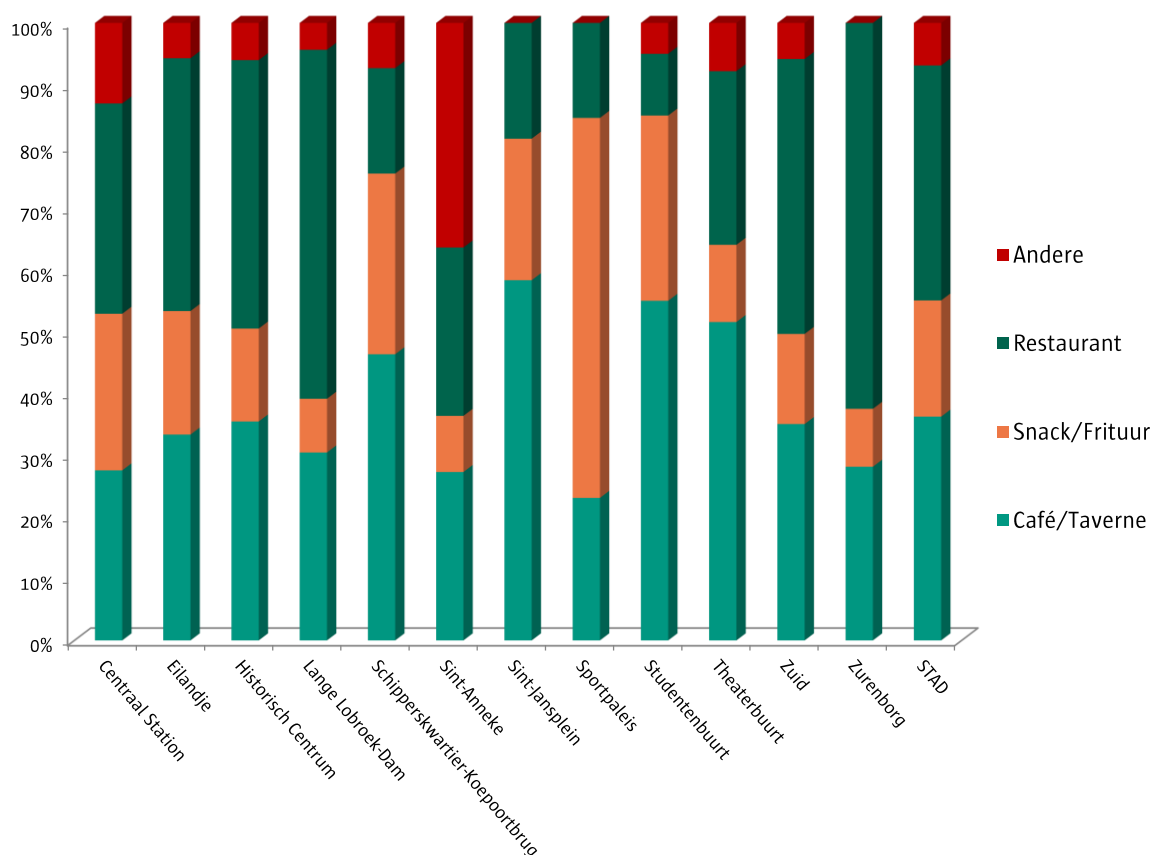
Alle kernen voldoen aan criterium 2 van de afbakening (zie p.4 – minstens 30% actieve horecapanden op het totaal aantal commerciële panden). Gemiddeld ligt het percentage horeca op het totaal aantal commerciële panden in de 12 strategische horecakernen op 50,04%.

3.3 Typologie van de horecazaken

Grafiek 5 is de weergave van de types horeca die we terugvinden in de kernen. De groep "café/taverne" omvat alle horecazaken die in hoofdzaak drank voorzien (ook koffiebars behoren tot deze categorie), "restaurants" in hoofdzaak eten, "snack/frituur" omvat snackbars, meeneemzaken, broodjeszaken enz. en "andere" de groep van hotels, bed & breakfasts, discotheken enz.

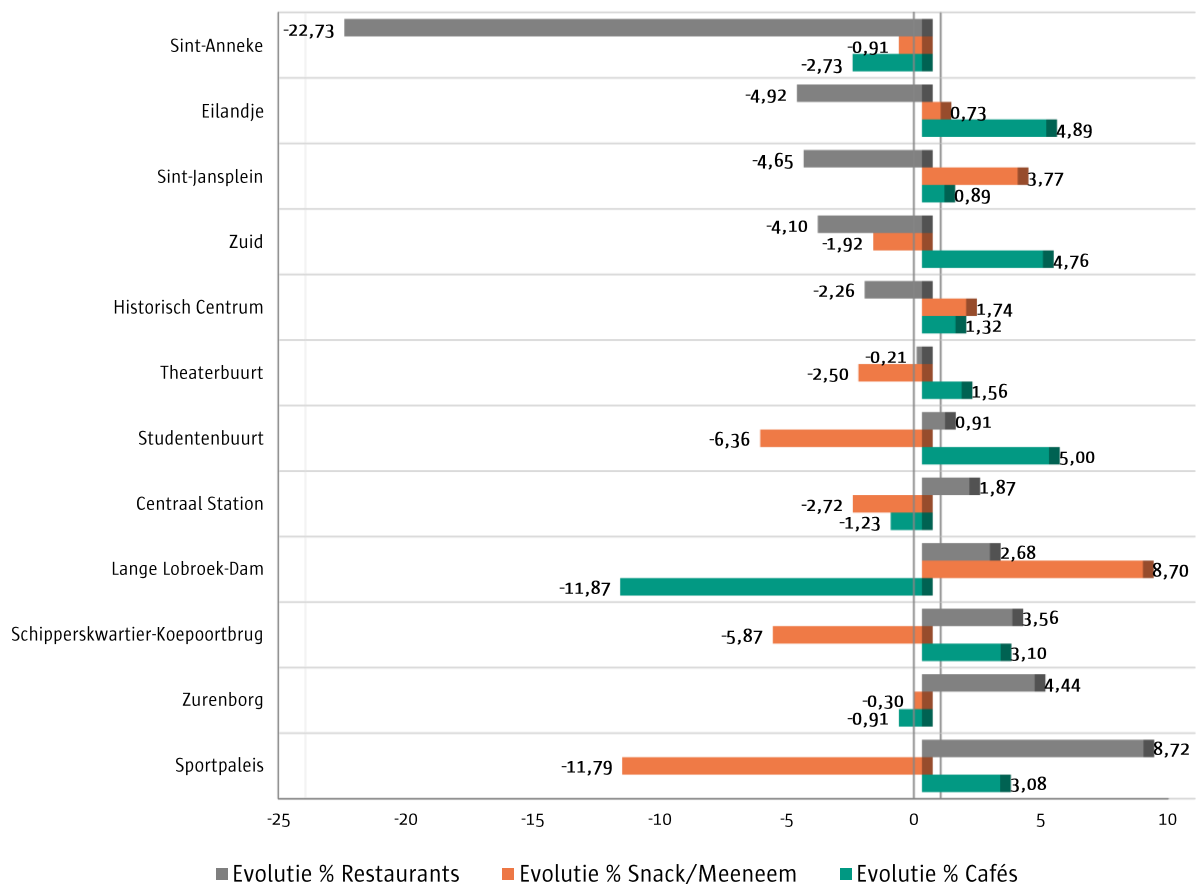
Sint-Jansplein, Studentenbuurt, Schipperskwartier-Koepoortbrug en Theaterbuurt focussen zich sterk op cafés/tavernes. Centraal Station, Studentenbuurt, Schipperskwartier-Koepoortbrug en het Sportpaleis hebben een groot aanbod aan snack/frituur. Wat restaurants betreft, noteren we voor het Zuid, Zurenborg, het Historisch Centrum, Lange Lobroek-Dam en het Eilandje een hoog percentage. Het gebied Centraal Station wordt vooral gekenmerkt door zijn zeer breed aanbod van alle categorieën. Sint-Anneke is een buitenbeetje door het aanbod aan andere horecazaken (voornamelijk feestzalen), naast uiteraard de restaurants en cafés aan de Wandeldijk.

Grafiek 5 Verdeling horeca-aanbod per kern (2017)



Met **Grafiek 6** kunnen we aantonen hoe de drie grote categorieën binnen horeca evolueren in de 12 kernen. Op basis van het resultaat kunnen we vaststellen dat in heel wat kernen het aandeel snackbars en meeneemzaken gedaald is. De grootste groei is de groep cafés/tavernes waar ook de lunchrooms, koffiebars, e.d. onder vallen. Vooral deze laatste categorieën komen in zowat alle strategische kernen vaker naar voor. De procentuele daling voor Sint-Anneke is opvallend, maar in absolute aantallen gaat het hier maar over kleine evoluties. Wel aanzienlijk is de achteruitgang van de groep cafés/tavernes in Lange Lobroek/Dam en van de categorie snackbars in de omgeving Sportpaleis en de kern Schipperskwartier-Koepoortbrug.

Grafiek 6 Evolutie in de drie belangrijkste horecagroepen per kern (%)

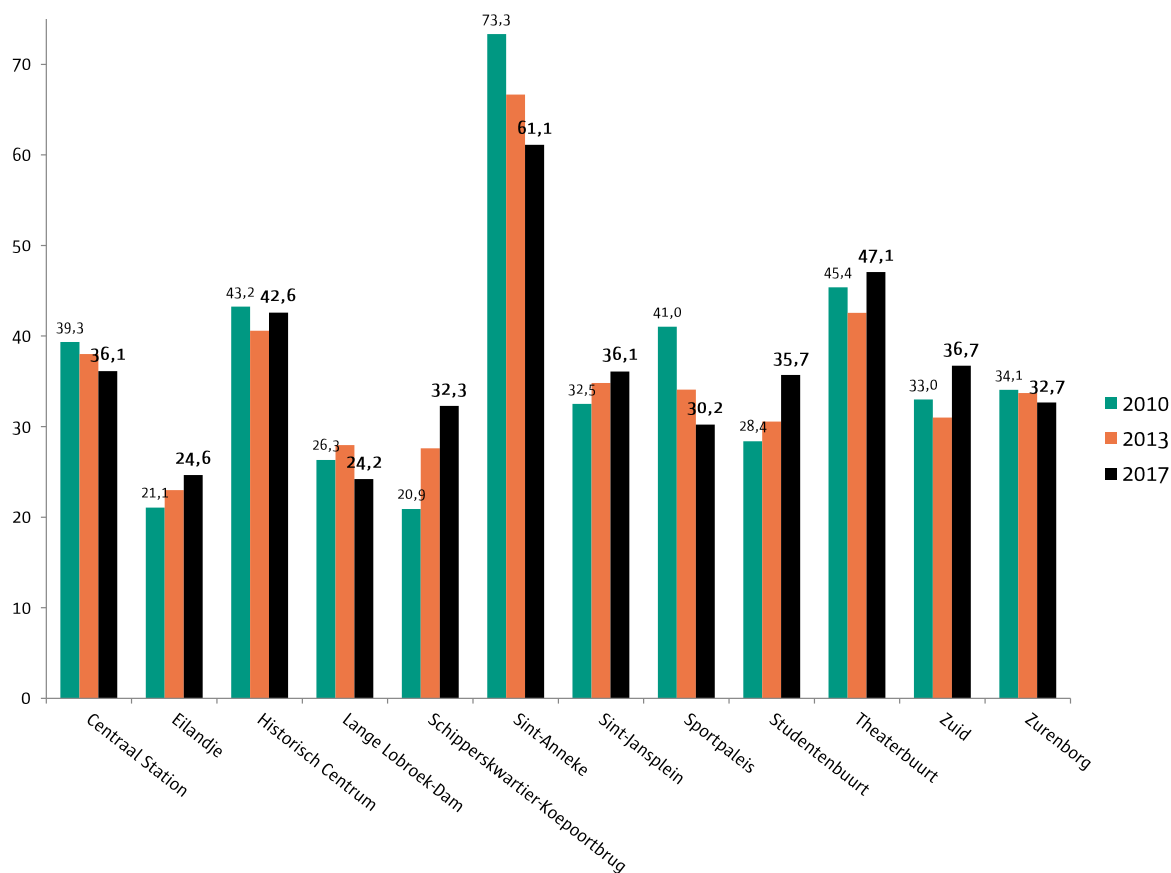


3.4 Horecadensiteit

De volgende analyse die we maken is het aantal actieve horecazaken op het totaal aantal panden in de horecakern (zowel commerciële als niet-commerciële). De horecapanden moeten voldoende geconcentreerd voorkomen: een horecadensiteit van minstens 20% werd op pagina 6 (criterium 3) vooropgesteld. Dit is ook naar analogie met de afbakening van de winkelgebieden waar een commerciële dichtheid (winkels, horeca en diensten) van minstens 50% wordt vooropgesteld. Gemiddeld hebben de 12 strategische horecakernen van stad Antwerpen een **horecadensiteit van 35,96%**. In 2013 bedroeg de dichtheid nog 34,05% (zie grafiek 1, pagina 8).

Grafiek 7 is de weergave van de horecadensiteit per horecakern. Sint-Anneke scoort daarbij het hoogst, aangezien het niet verweven is met een woon/winkelomgeving, zoals de 11 andere strategische horecakernen. Historisch Centrum, Theaterbuurt en Centraal Station zijn eveneens kernen met een hoge horecadichtheid. Uit grafiek 7 kunnen we ook concluderen dat in een aantal kleinere horecakernen vergeleken met 2013 een hogere dichtheid vastgesteld kan worden (o.a. Eilandje, Schipperskwartier-Koepoortbrug, Studentebuurt, Theaterbuurt en Zuid). Het Eilandje en het Schipperskwartier-Koepoortbrug hadden in de vorige metingen een lage dichtheid en we zien in deze meting opnieuw een positieve tendens in beide gebieden.

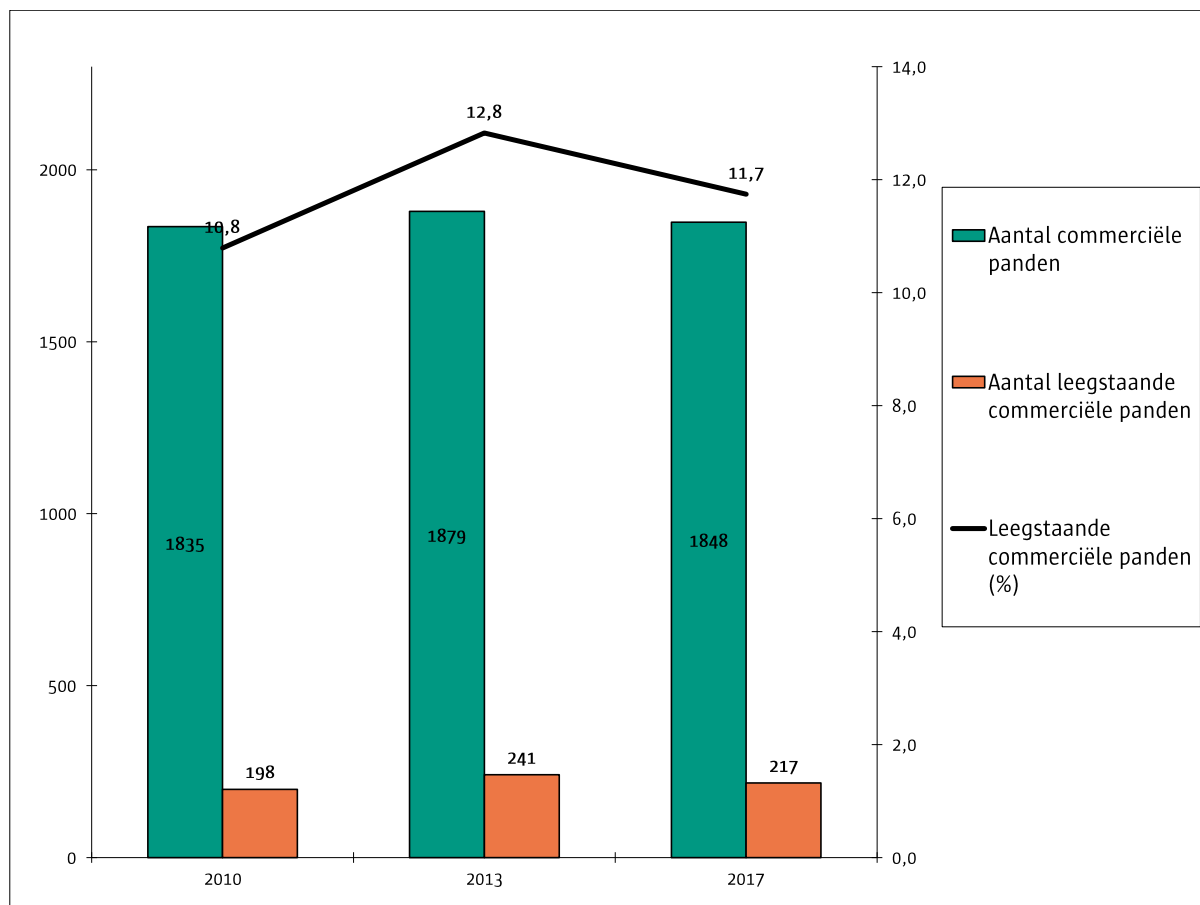
Grafiek 7 Horecadensiteit (% horeca op alle panden in de kern)



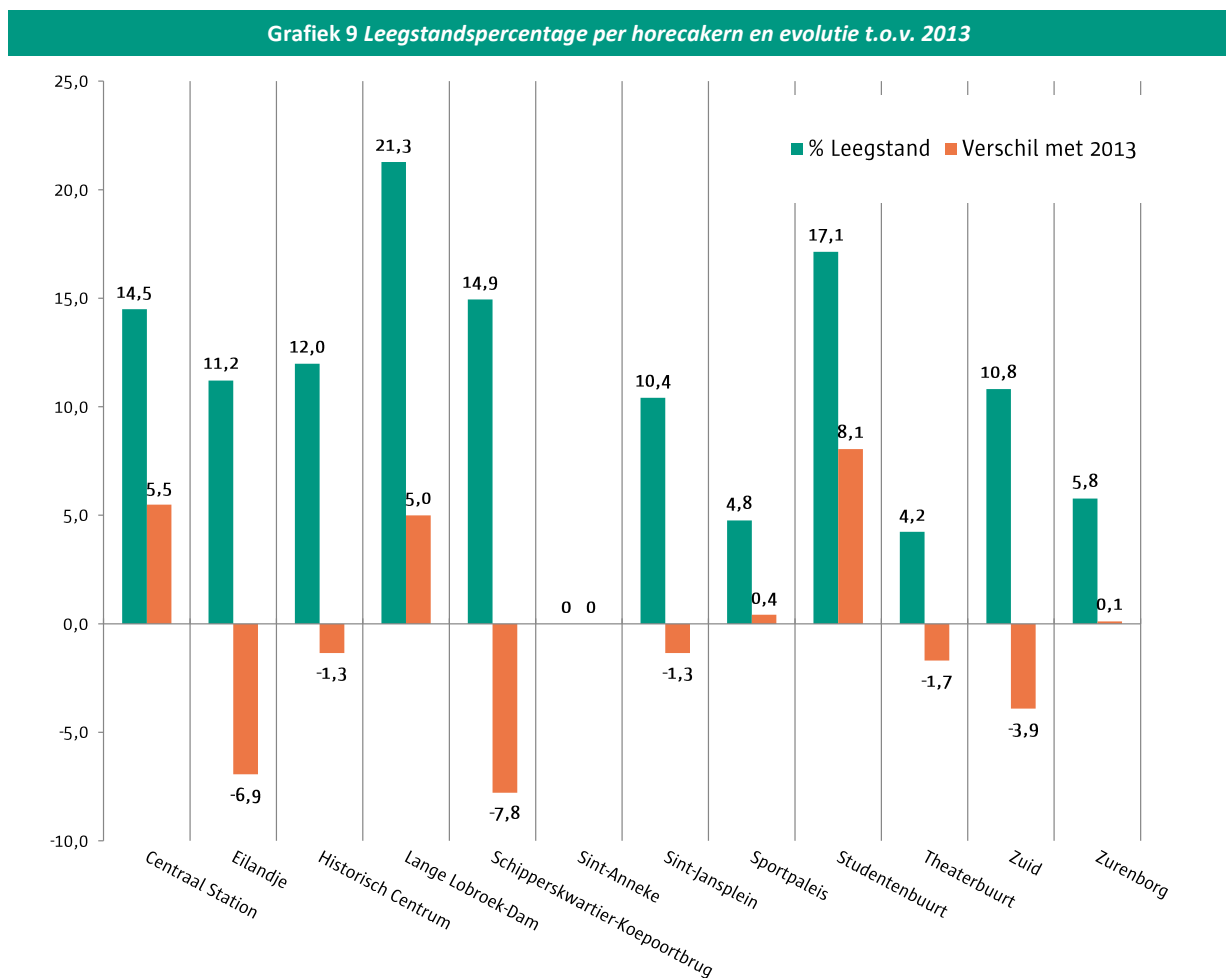
3.5 Leegstand

Het aantal leegstaande panden is een volgende indicator voor de gezondheidstoestand van een horecakern. In 2013 waren er 241 leegstaande commerciële panden in de 12 afgebakende horecakernen. In deze meting is het aantal afgenomen tot 217. Of deze commerciële panden leegstaande horecapanden of leegstaande winkelpanden zijn of niet is niet altijd duidelijk waar te nemen, vandaar dat hier geen onderscheid in kan gemaakt worden. In verhouding tot het totaal aantal commerciële panden (1848), betekent dit 11,7%. Dit percentage is vergelijkbaar met het leegstandspercentage van de Antwerpse winkelgebieden (12,5%) in 2016. In 2013 was de horecaleegstand 12,8%, wat dus een daling in houdt van 1%, ongeveer 1% boven het niveau van 2010. **Grafiek 8** geeft bovenstaande cijfers in grafiek weer.

Grafiek 8 Evolutie van het aantal en % leegstaande commerciële panden



In **grafiek 9** zien we cijfers voor leegstand in de 12 strategische horecakernen. In deze figuur is het duidelijk dat Sint-Anneke geen leegstaande commerciële panden heeft. Eén horecapand is momenteel wel onbruikbaar door een brand. Ook Sportpaleis, Theaterbuurt en Zurenborg hebben lage leegstandscijfers. Een positieve tendens zien we ook in de kern Schipperskwartier-Koepoortbrug en Eilandje waar nieuwe vestigingen bijkwamen en de leegstand dus daalde. Dezelfde positieve cijfers (daling van de leegstand) stellen we ook vast in het Zuid en in beperkte mate in het Historisch Centrum, Sint-Jansplein en de Theaterbuurt. In de kern Centraal Station, Lange Lobroek-Dam en Studentenbuurt stellen we een opvallende stijging van leegstand vast.



3.6 Imagoverlagende commerciële panden

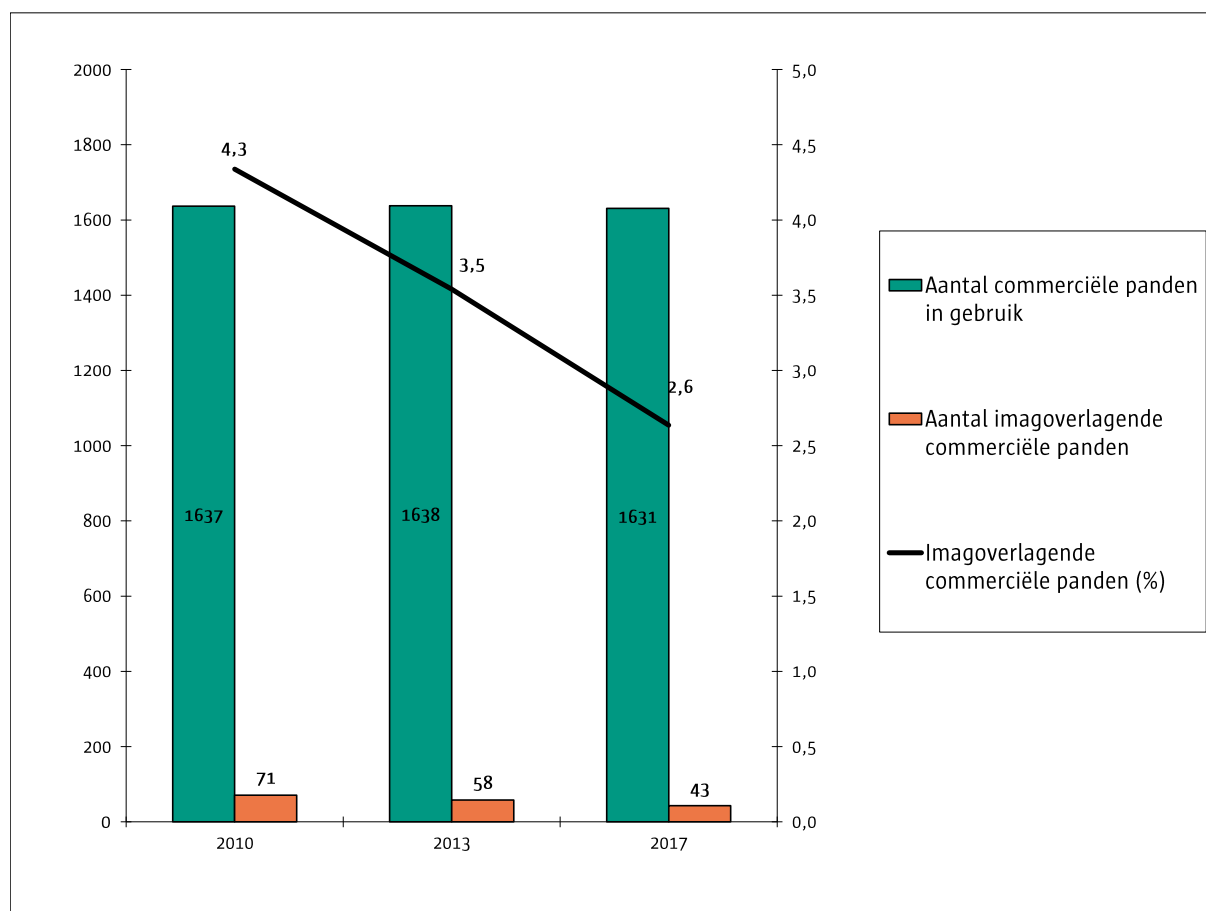
Het aantal imagoverlagende commerciële panden is de volgende indicator voor de gezondheidstoestand van een horecakern. Dit zijn commerciële panden die een aanbod of dienst leveren die de consument als weinig aantrekkelijk of soms bedreigend ervaart. Niet alle winkels, horeca of diensten die tot deze categorie behoren werken per definitie imagoverlagend. Er bestaan bijvoorbeeld zeer kwalitatieve tweedehands-winkels en verzorgde telefoonwinkels of nachtwinkels. Echter, imagoverlagend panden kunnen als ze geconcentreerd voorkomen een negatief effect hebben op de commerciële leefbaarheid en uitstraling van een winkelgebied of horecakern.

Opdat dit geen subjectief criterium is, wordt dit gekoppeld aan een lijst met zeven aanbodcategorieën die het imagoverlagende karakter aantonen in een winkelgebied of horecakern als ze er geconcentreerd en in groot aantal voorkomen. Het betreft: nachtwinkels, internet/telefoonwinkels, erotische diensten/artikelen, tweedehands/faillissement/stockverkoop, gokwinkels, horeca vzw's en import/exportzaken/bazaars.

In 2017 waren er 43 imagoverlagende commerciële panden in de strategische horecakernen. In 2010 waren er dat nog 71. In verhouding tot het totaal aantal actieve commerciële panden, nl. 1631, betekent dit 2,60%. In 2010 was dit nog 4,3%.

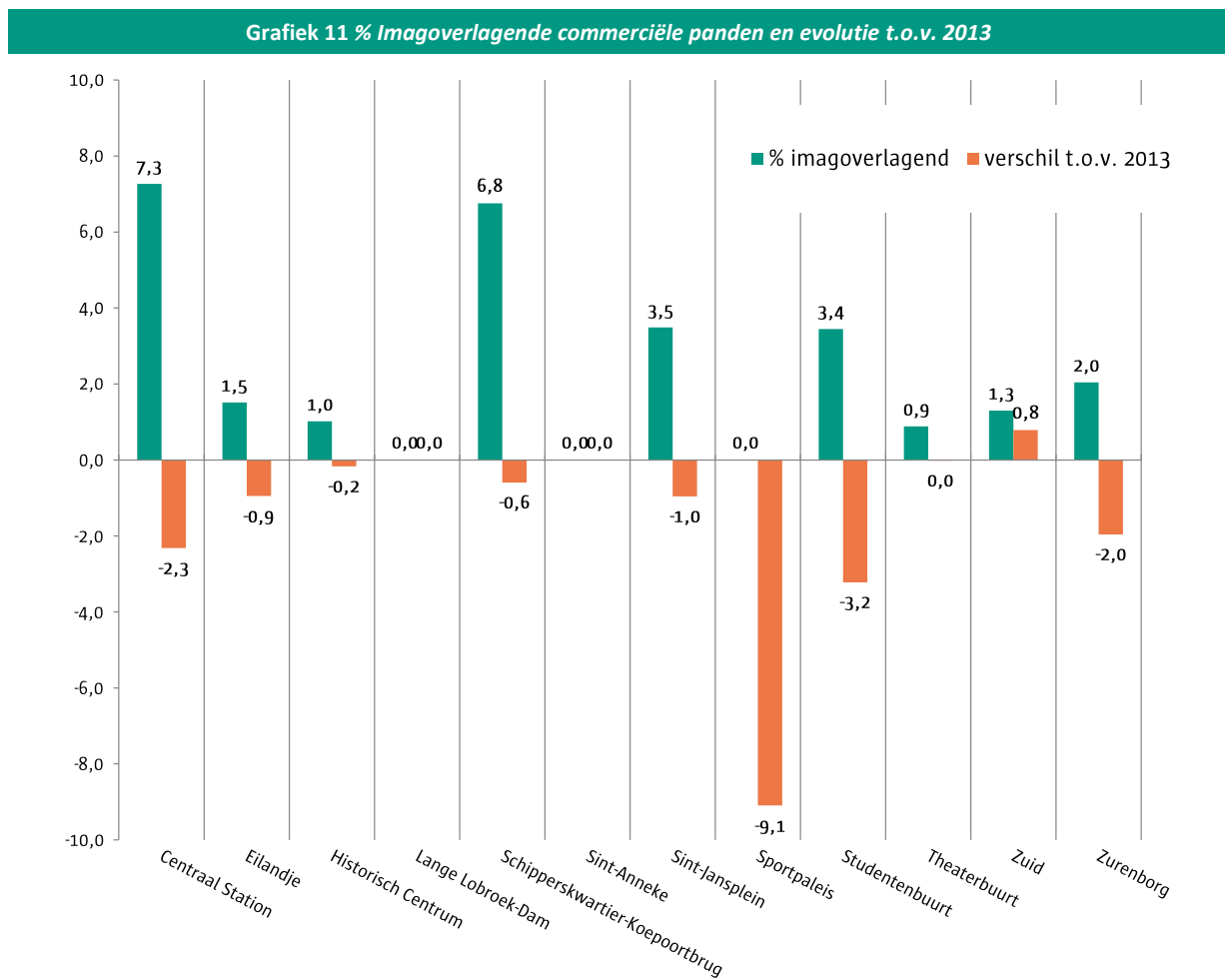
In **Grafiek 10** geven we deze verhouding grafisch weer.

Grafiek 10 Imagoverlagende commerciële panden en evolutie t.o.v. 2013



Grafiek 11 toont het percentage imagoverlagende commerciële panden per horecakern en de bijhorende evolutie t.o.v. 2013. De percentages liggen over het algemeen zeer laag. Vooral de kernen in het centrum zoals Historisch Centrum, Theaterbuurt maar ook de trendy wijken Eilandje en Zuid kennen lage percentages. Het is de omgeving Centraal Station en Schipperskwartier-Koepoortbrug waar procentueel gezien de meeste zaken van dit type gevestigd zijn. Tenslotte zijn er ook de kernen in het noordelijk deel van de binnenstad (Studentenbuurt en Sint-Jansplein) die een hoger dan gemiddeld percentage kennen. Lange Lobroek-Dam, Sportpaleis en Sint-Anneke hebben geen imagoverlagende commerciële panden.

Grafiek 11 toont ook dat alle kernen een dalend percentage imagoverlagende commerciële panden hebben, met uitzondering van de kern Zuid. De grootste dalingen zien we in de kern Sportpaleis en Studentenbuurt.

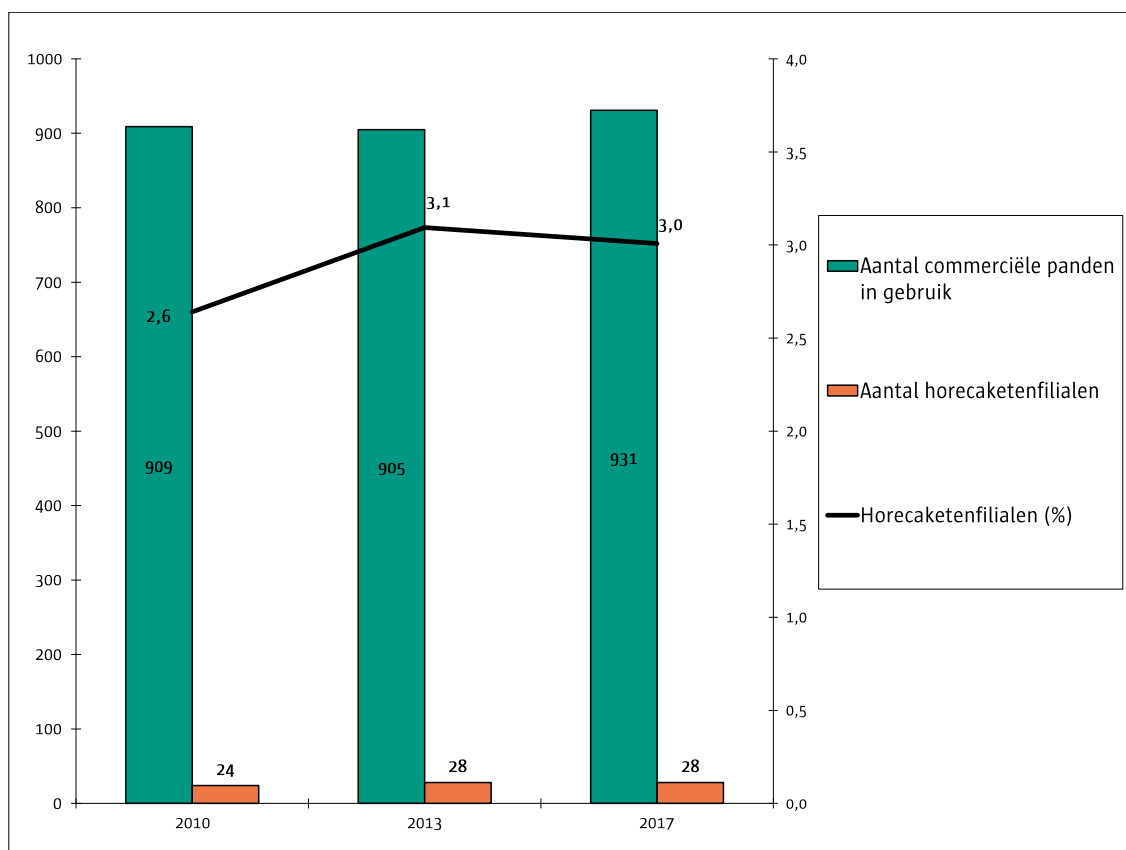


3.7 Horecaketenfilialen

Een horecaketten is een groep van horecazaken onder hetzelfde uithangbord met minstens 5 filialen onder deze naam. In de 12 strategische horecakernen inventariseerden we net zoals in 2013 **28 filialen van horecaketens**. Procentueel gezien betekent dit 3,0% van de actieve horecapanden in stad Antwerpen.

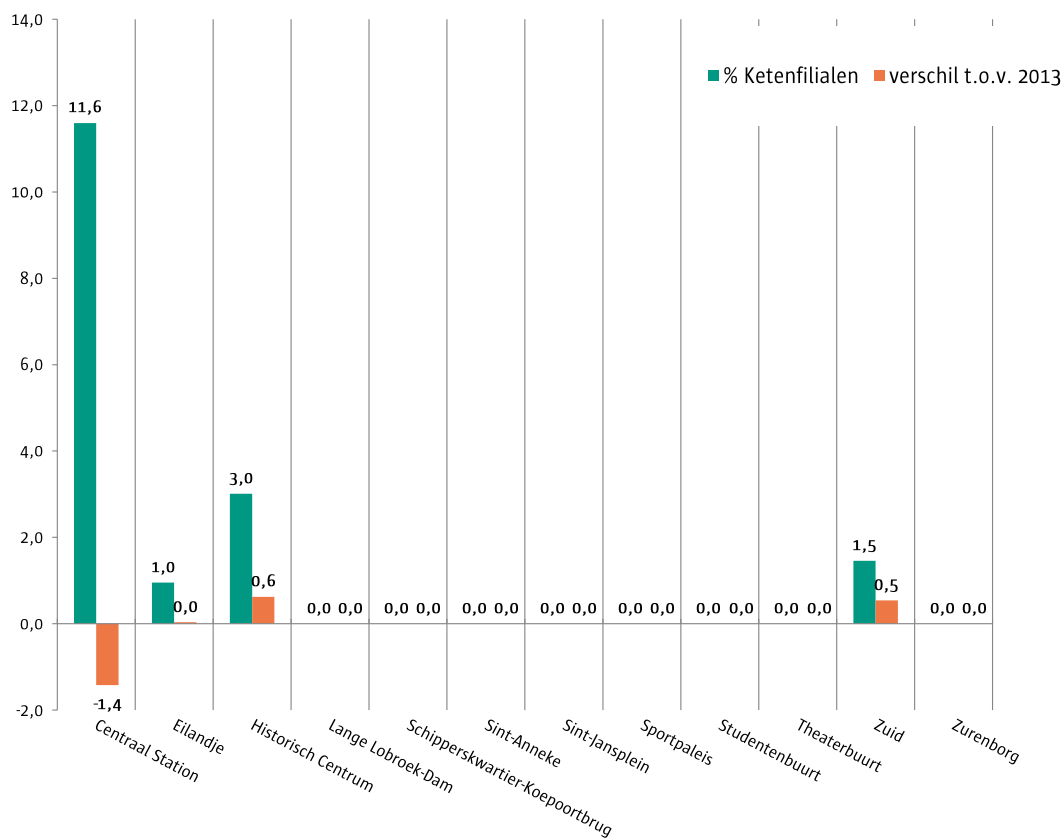
Grafiek 12 maakt de algemene vergelijking voor stad Antwerpen tussen de huidige meting en de vorige.

Grafiek 12 Kettenfilialen en evolutie ten opzichte van 2010



In **Grafiek 13** bekijken we de percentages ketenfilialen per horecakern en de evolutie ten opzichte van 2013. De enige kern met significant veel ketens is Centraal Station, waarbij meer dan 1 op 10 van de horecapanden een ketenfiliaal is. Reden is dat horecaketens meestal snackbars (hamburger, broodjes, ijs enz.) zijn. Deze zijn vaak gevestigd in de omgeving van stations. De andere drie kernen waar we horecaketens vinden zijn het Zuid, het Eilandje en het Historisch Centrum. Ook is er weinig significante evolutie in het aanbod van horecaketens. Een aantal spelers treden wel toe tot de markt en een aantal spelers hebben wel meer filialen (De Burgerij, bijvoorbeeld) maar de norm van 5 filialen wordt minder snel gehaald dan bij winkelketens.

Grafiek 13 Ketenfilialen en evolutie ten opzichte van 2010



4 Conclusies

In deze derde horecameting komen opnieuw een aantal interessante evoluties en tendensen naar voor. Over het algemeen is te besluiten dat het horeca-aanbod in de strategische kernen van stad Antwerpen stand houdt en op heel wat plaatsen gunstig evolueert. Hierna volgen enkele inzichten over de evoluties in het verleden met alvast ook een blik naar de toekomst.

Een eerste belangrijke conclusie is dat dat **het aanbod van horecapanden in de strategische kernen stand houdt en in de meeste kernen zelfs groeit**. Over alle kernen heen is een groei van het absoluut aantal panden vast te stellen, alsook een stijging van het percentage horeca ten opzichte van alle panden die geïnventariseerd zijn (de horecadensiteit). Regelmatig verschijnen berichten over het hoge aantal falingen in de horecasector. Nochtans blijkt uit de cijfers van deze horecameting dat in de strategische horecakernen heel wat horecazaken bijkomen (starters en/of verhuizers). Dat zou bovendien in combinatie kunnen zijn met het feit dat horecazaken vaker een locatie verkiezen in de sterke strategische horecakernen, eerder dan een locatie daarbuiten.

Daarnaast denken we hierbij ook aan de **uitbreidingen van enkele kernen** die we in deze meting hebben opgenomen: de Troonplaats (bij de horecakern Zuid) en de omgeving Koepoortbrug (bij de horecakern Schipperskwartier) met in beide uitbreidingen een heel aantal nieuwe vestigingen. De Troonplaats is een interessant voorbeeld waarbij zowel stedelijke investeringen (heraanleg openbaar domein) als private investeringen (ontwikkelingsproject hogeschool) ertoe geleid hebben dat ook horeca-ondernemers op de kar zijn gesprongen. Hetzelfde effect zagen we eerder al bij de Dageraadplaats, Kaasrui en de Suikerrui. In de nabije toekomst wordt daarom ook veel verwacht van de **geplande grootschalige investeringen in een aantal strategische horecakernen**, met name de heraanleg van de Gedempte Zuiderdokken, het publiek domein in de omgeving Operaplein-De Keyserlei en de publieke en private investeringen in de Cadixwijk. Het openbaar domein hoeft niet altijd volledig heraangelegd te worden om horeca-ondernemers aan te trekken: vaak is de aanwezigheid van een kwalitatieve publieke ruimte met voldoende ruimte voor open terrassen al een belangrijke sleutel. Een goed voorbeeld daarvan is het succes van de Marnixplaats. Tenslotte stellen we ook binnen de reeds bestaande clusters heel wat nieuwe openingen van horeca-ondernemers vast, vooral de koffiebars al dan niet in combinatie met lunchgelegenheid zijn een succesvolle groeier geweest de laatste jaren. Dit leidt tot de vaststelling dat heel wat kernen die de vorige (tweede) meting een (al dan niet kleine) daling kenden, zoals het Historisch Centrum, Theaterbuurt en Zuid in deze derde meting opnieuw groeien tot het niveau van de eerste meting van 2010. Sommige overstijgen zelfs het niveau.

Voor wat betreft **de typologie van de horecazaken** kunnen we concluderen dat er veel dynamiek is in het aanbod. Maar over het algemeen worden de meeste kernen wel getypeerd door een groot aanbod van een bepaald soort horeca, zoals de cafés/tavernes in de Studentenbuurt en aan het Sint-Jansplein, de snackbars in de omgeving Centraal Station en Sportpaleis en de restaurants op het Eilandje en het Zuid. We zien echter

wel stilaan ook transformaties in de kernen ontstaan. Vaak is het te wijten aan een overaanbod van een bepaalde categorie, waardoor de markt zichzelf reguleert en nieuwe types horeca of andere functies (winkels en diensten) de panden invullen.

Deze marktdynamiek moet er uiteindelijk toe leiden dat **de leegstand** in de horecakernen minimaal blijft. Uit dit onderzoek blijkt dat de laatste jaren de dynamiek tot een positief resultaat heeft geleid, met name een **daling van de leegstand tot 11,7%**. Dit is, na de stijging van 2% in vorige meting, een zeer gunstige evolutie. Het is ook van belang dat in de strategische horecakernen wordt gekeken welke straatsdelen relevant blijven om mee te nemen als horecakern. Als een straat te weinig horeca-aanbod heeft en teveel leegstand, zal deze op termijn een andere functie krijgen en meer als gemengde woon/winkel/horeca-straat functioneren. Het is dan niet meer interessant deze straat mee te nemen in de horecakern. De kernen worden op die manier compacter, overzichtelijker en boeiender voor de consument om te bezoeken. Kernen met hoge leegstand zoals Lange Lobroek-Dam, Schipperskwartier-Koepoortbrug, Centraal Station en Studentenbuurt worden mogelijk op termijn compacter en kleiner, waardoor densiteit van horeca opnieuw groeit en de leegstand daalt.

Een andere positieve evolutie is de daling van het **aantal imagoverlagende commerciële panden**. Dit is een fenomeen dat zich ook in de meting van de Antwerpse winkelstraten heeft voorgedaan. Eén en ander heeft te maken met het feit dat sommige categorieën opgenomen onder 'imagoverlagende panden' uit het straatbeeld verdwijnen door een dalende vraag van klanten, bijvoorbeeld de internet/telefoonwinkels. Anderzijds spelen ook de ingevoerde vergunningen en belastingen mee die van toepassing zijn op een aantal van de categorieën (nachtwinkels, gokhandels,...). Momenteel kan nog 2,6% van het aanbod in de horecapanden ondergebracht worden in één van de zeven aanbodcategorieën.

Tenslotte stellen we vast dat het **aanbod van horeca-ketenfilialen** status quo is gebleven. Het aantal nieuwe spelers dat in de vorm van een horecaketten op de Antwerpse markt betreedt, is beperkt. In het verleden zorgden ketens als Starbucks, Ellis Gourmet Burger of Subway voor een groei in ketenfilialen. Echter, de expansiegolf van deze ketens is wat stil gevallen. We stellen ook vast dat binnen de groeisector van koffiebars en lunchrooms er weinig spelers zijn die zich als keten in Antwerpen vestigen. Het zijn vooral lokale en zelfstandige initiatieven. 'Nieuwe' namen zoals Burger King, Five Guys of Vapiano zijn nog druk bezig met het uitrollen van een netwerk van filialen. Wel stellen we vast dat zij zich niet per definitie in horecakernen wensen te vestigen; voor hen is een grote (voetgangers)passage hét belangrijkste vestigingscriterium. Vandaar dat de as De Keyserlei-Meir-Schoenmarkt-Groenplaats voor heel wat horecaketens de meest interessante vestigingslocatie is.

5 Resultaten per horecakern

Op de volgende pagina's zien we een overzichtskaart en wordt er per horecagebied een fiche opgenomen waarin de belangrijkste evoluties sinds 2010 worden toegelicht. De fiches zijn opgebouwd rond een aantal thema's:

- **COMMERCIEËLE MIX:** in deze tabel wordt de commerciële mix getoond sinds 2010 volgens type aanbod op basis van alle panden in het horecagebied. Hierbij worden de handelszaken ingedeeld op basis van hun profiel:
 - o horecazaken
 - o convenience/dagelijkse goederen
 - o shopping/periodieke goederen
 - o speciality/unieke goederen
 - o daarnaast is er ook een cijfer voor diensten en leegstand

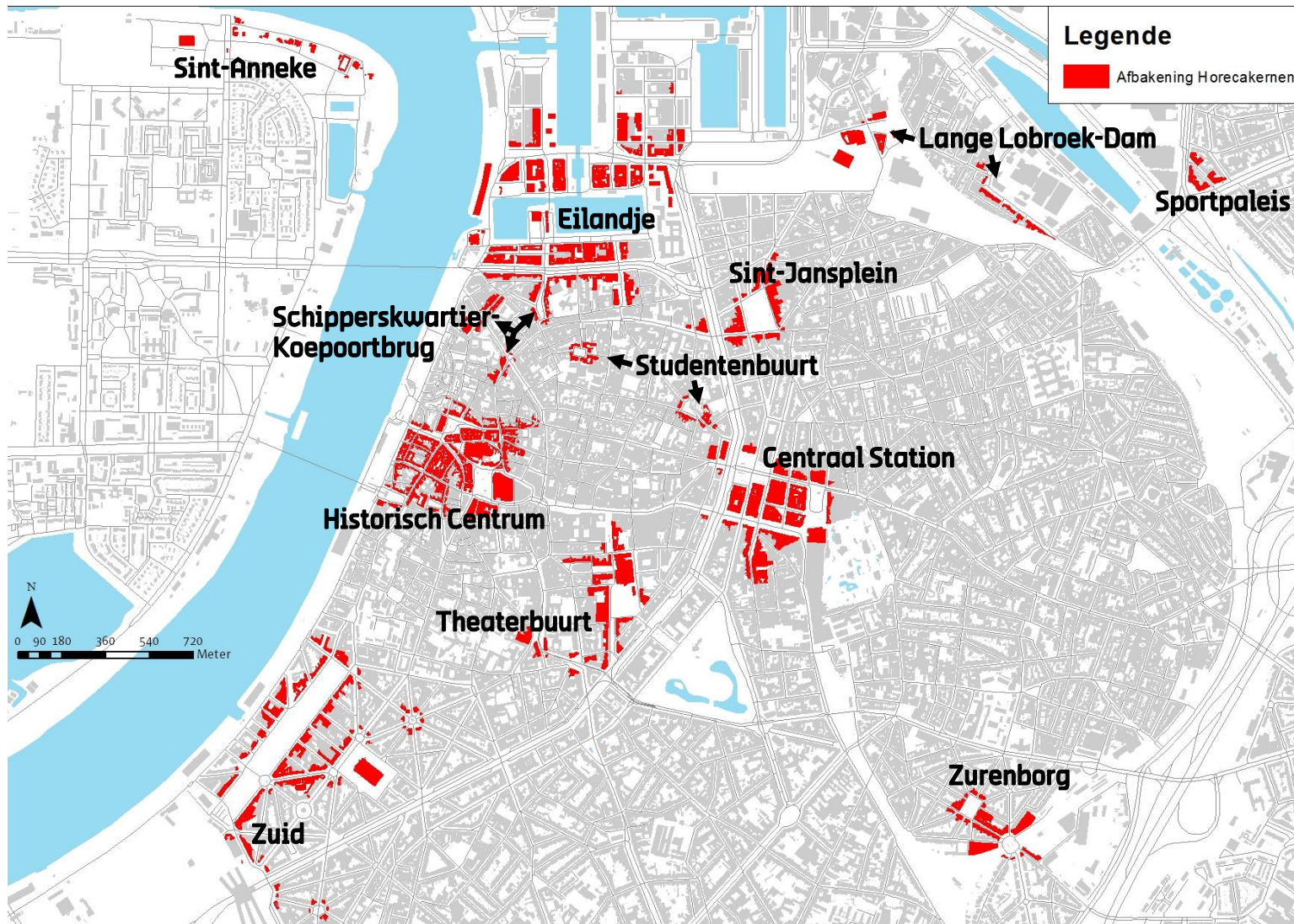
Tenslotte wordt ook weergegeven per type hoeveel niet-commerciële panden er zijn in de winkelstraat. De **GRAFIEK** rechts van de tabel toont grafisch hoe deze commerciële mix evolueerde sinds 2010.

TYPE HORECA: deze tabel toont de onderverdeling in 6 horecabranches, van café/taverne tot feestzaal/discotheek. De cijfers worden absoluut en procentueel weergegeven voor de drie metingen. De **GRAFIEK** rechts van de tabel toont grafisch hoe deze branchering evolueerde sinds 2010.

- **DICHTHEID:** hier wordt getoond hoe we tot het cijfer horecadensiteit komen. Dit is de concentratie in het gebied van horecapanden in gebruik ten opzichte van het totaal aantal panden.
- **IMAGOVERLAGENDE HANDELSPANDE:** in deze tabel tonen we in absolute aantallen het aantal per type imagoverlagend handelspand. Alsook wordt een percentage opgenomen van het totaal aantal imagoverlagende handelspanden ten opzichte van het aantal commerciële panden in gebruik.
- **KETENS:** rechts in de fiche is een detaillering opgenomen van het aantal en percentage ketenfilialen over de jaren heen ten opzichte van het aantal commerciële panden in gebruik. We tonen ook welke ketens er nieuw zijn (bij opsommingen van alle ketens zijn de nieuwe in het **groen** aangeduid) en/of van welke ketens er vertrokken zijn (in het **rood**).
- **OPVALLENDE CIJFERS & DETAILS OVER KETENS:** in de vierkante blokjes worden opvallende cijfers uit de resultaten getoond, soms van de huidige meting maar ook over de evoluties ten opzichte van vorige metingen.

5.1 Overzichtskaart 12 strategische horecakernen

Kaart 2 Situering en afbakening van de 12 horecakernen in stad Antwerpen



5.2 Centraal Station

Kaart 3 Afbakening horecakern Centraal Station





Centraal Station

AFBAKENING

Anneessensstraat, Appelmansstraat (1-25 en 2-32), Breydelstraat, De Keyserlei, Franklin Rooseveltplaats, Frankrijklei (1-15 en 2-4), Gemeentestraat, Kipdorpbrug, Koningin Astridplein, Lange Herentalsestraat (1-27 en 2-16), Statiestraat, Van Erbornstraat, Van Stralenstraat (2-16) en aanpalende panden in zijstraten

Commerciële mix

	2017		2013		Verschil '17-'13	2010		Verschil '13-'10	Verschil '17-'10
	Aantal	%	Aantal	%		Aantal	%		
Horeca	138	40,83	146	42,44	-1,61	157	43,73	-1,29	-2,90
Convenience (boodschappen)	23	6,80	25	7,27	-0,46	26	7,24	0,03	-0,44
Convenience (supermarkten)	1	0,30	2	0,58	-0,29	2	0,56	0,02	-0,26
Shopping (kleding, schoenen,...)	19	5,62	22	6,40	-0,77	31	8,64	-2,24	-3,01
Shopping (boeken, huishoud,...)	5	1,48	12	3,49	-2,01	11	3,06	0,42	-1,58
Speciality	54	15,98	51	14,83	1,15	42	11,70	3,13	4,28
Diensten	49	14,50	55	15,99	-1,49	57	15,88	0,11	-1,38
Leegstaand	49	14,50	31	9,01	5,49	33	9,19	-0,18	5,30
Totaal aantal comm. panden	338	100,00	344	100,00		359	100,00		
Niet-comm. publiekstrekkers	2		2			5			
Braakliggend/Verbouwing	17		9			7			
Onbekend	2		3			5			
Woning, kantoor, bedrijf, enz.	23		26			23			
Totaal aantal panden	382		384			399			

Type horeca

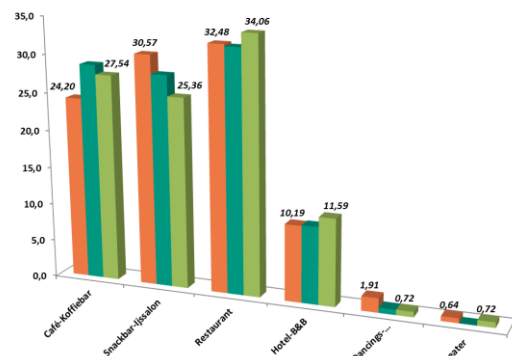
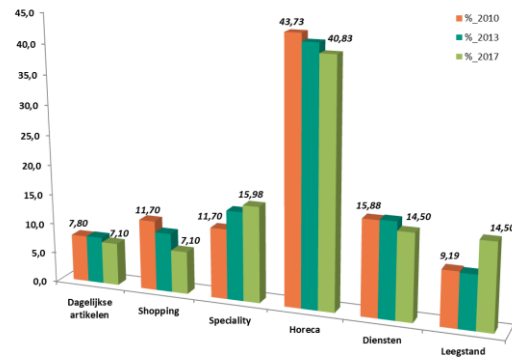
	2017		2013		Verschil '17-'13	2010		Verschil '13-'10	Verschil '17-'10
	Aantal	%	Aantal	%		Aantal	%		
Café-Taverne-Koffiebar	38	27,54	42	28,77	-1,23	38	24,20	4,56	3,33
Snackbar-Pitta-Pizza-Frituur-Ijssalor	35	25,36	41	28,08	-2,72	48	30,57	-2,49	-5,21
Restaurant	47	34,06	47	32,19	1,87	51	32,48	-0,29	1,57
Hotel-Bed & Breakfast	16	11,59	15	10,27	1,32	16	10,19	0,08	1,40
Dancings-Nachtclubs-Discotheek	1	0,72	1	0,68	0,04	3	1,91	-1,23	-1,19
Feestzaal-Theater-Concertzaal	1	0,72	0	0,00	0,72	1	0,64	-0,64	0,09
Horecapanden in gebruik (HPIG)	138	100,00	146	100,00		157	100,00		

Dichtheid

	2017		2013		Verschil '17-'13	2010		Verschil '13-'10	Verschil '17-'10
	Aantal	Dichtheid	Aantal	Dichtheid		Aantal	Dichtheid		
Totaal aantal panden	382	100,00	384	100,00		399	100,00		
- niet-commerciële panden	44		40			40			
Commerciële panden	338	88,48	344	89,58	-1,10	359	89,97	-0,39	-1,49
- leegstaande commerciële panden	49		31			33			
Commerciële panden in gebruik	289	75,65	313	81,51	-5,86	326	81,70	-0,19	-6,05
- niet-horecapanden	151		167			169			
Horecapanden in gebruik (HPIG)	138	36,13	146	38,02	-1,90	157	39,35	-1,33	-3,22

Imagoverlagend

	2017		2013		Verschil '17-'13	2010		Verschil '13-'10	Verschil '17-'10
	Aantal	%CPIG	Aantal	%CPIG		Aantal	%CPIG		
Aantal imagoverlagende panden	21	7,27	30	9,58	-2,32	36	11,04	-1,46	-3,78
Nachtwinkel	2		2			5			
Internet/Telefoonwinkel	1		1			2			
Tweedehandskleding	1		2			2			
Gokhandel	12		15			14			
Erotische diensten	4		9			11			
Horeca vzw - Shishabar	1		1			2			



-1,6%
horeca

(2013-2017)

36%
horeca
dichtheid

(2017)

41%
horeca

(2017)

+5%
leegstand

(2013-2017)

14,5%
leegstand

(2017)

-1,5%
ketens

(2013-2017)

-3%
horeca
dichtheid

(2010-2017)

-3,8%
imago
verlagend

(2010-2017)

	2017		2013		Verschil '17-'13	2010		Verschil '13-'10	Verschil '17-'10
	Aantal	%HPIG	Aantal	%HPIG		Aantal	%HPIG		
Horecaketens	16	11,59	19	13,01	-1,42	16	10,19	2,82	1,40
Australian Ice			Australian Ice			Bakker Bart			
Ellis Gourmet Burger			Domino's Pizza			Belgaufra			
Exki			Ellis Gourmet Burger			Chiquita Fruit Bar			
Hector Chicken			Exki			Delifrance			
McDonalds (2)			Go Pasta			Domino's Pizza			
Panos (2)			Hector Chicken			Exki			
Pizza Hut			McDonalds (2)			Hector Chicken			
Quick (2)			Panos (2)			McDonalds			
Simit Sarayi			Pizza Hut			Panos			
Starbucks			Quick (2)			Pizza Hut			
The Foodmaker			Simit Sarayi			Quick			
Wagamama			Starbucks			The Foodmaker			
Woké			Subway			Wagamama			
			The Foodmaker						
			Ton Ton Chami						
			Wagamama						