

技术创新类参赛维度及评审规则

一、参赛维度

参赛作品应聚焦冰箱、冷柜、酒柜三大主流品类，针对其中单一品类或多品类进行以下单一类型创新或组合创新，创新方案需要具备具有前瞻性、实用性及商业潜力，具体维度包括但不限于设计原理创新、场景化创新、现有技术升级、辅助设计创新等维度：

（一）**设计原理创新**：方案主要围绕精准食材保鲜、系统能效跃升、智能嵌入融合、非压缩制冷技术等方向进行颠覆性发明。

（二）**场景化创新**：智能化从基础交互升级为全链路主动服务，核心聚焦 AI 赋能全流程食材管理、感知交互与能源智能化、AI 重构保鲜与健康管理等创新。

（三）**现有技术升级**：在节能、高容、制冷、冰水、嵌入、电控、包装、结构、材料等方向研究创新，使整机性能、用户体验、整机成本等大幅改善。

1、**整机性能**：通过一个或多个研究方向的创新，整机的容积、能效、能耗、噪音等性能参数提升，或使整机兼容、增加具备商业化落地实用功能；

2、**用户体验**：通过门体铰链、抽屉滑轨、保鲜模块升级等，增加用户在使用产品过程中的人体受力、人机工程、人机交互等使用体验；

3、**整机成本**：通过设计方案创新、材料升级、装配制造工艺改善等，使整机直接材料和损耗降低、生产效率提升等直接增加产品竞争力。

（四）**辅助设计创新**：围绕技术工具升级、用户需求精准匹配、全流程设计优化、可持续设计四大核心方向展开。

二、评审维度与标准细化（总分 100 分）

（一）创意度（50 分）

1、技术创新（30 分）：

（1）创意的创新概念点和技术突破点在行业具有创造性、独特性、领先性及突出亮点。（15 分）

（2）提案可助力实现的产品性能、用户体验的提升程度与空间。（15 分）

2、**技术价值（20 分）**：创意具有市场潜力、商业价值、溢价空间，能有效解决用户痛点、满足用户需求或提升产品竞争力。

（二）可转化性（50 分）

1、可实现性（30分）：创意的商业化落地，通过对作品方案实用性、产品化可行性及可靠性、通用性、使用维护便捷性、生产中的工艺、材料及成本等因素综合考量评价。

（1）作品方案实用性、产品化可行性及可靠性、通用性。（15分）

（2）使用维护便捷性，生产中的工艺、材料及成本等因素。（15分）

2、提案完整性（20分）：根据作品方案内容阐述、文件或样板说明的完整程度评价。