



上海市食品学会

SHANGHAI SOCIETY OF FOOD SCIENCE

Add: No. 513, East Wuzhong Rd., Shanghai 200235, China Web: www.ssfs.org.cn E-mail: ssfs_xh@163.com

2026 第四届“百胜创星杯”食品创新大赛

竞赛规则及组织方案

一、活动宗旨

食品创意创新大赛旨在鼓励参赛院校的学生根据食品物料的原料属性和食品加工的工艺特性，开发出在国内或者国际市场上具有创新性、商业性开发价值的营养健康产品，为大学生提供食品研发实践及展示的平台。同时，激发学生对食品专业学习及食品创意、研发的兴趣，培养学生创新创业技能，提升学生综合素质与就业竞争能力，为参赛院校在学生专业知识及技能培养等方面的交流提供一个平台。

二、活动内容

1. 组织单位

上海市食品学会、百胜中国

2. 参赛形式

参赛形式为团体（2-3 人），每组至少有 1 名食品相关专业学生（学历层次不限），鼓励其他专业学生踊跃参与。

3. 创意课题

为百胜中国设计以下共计 2 套新产品（需提交 2 份独立的策划书）：**40 周年庆典套餐（肯德基） & 一人食套餐（必胜客）**，符合当代大学生的饮食习惯、趋势和喜好，并适用于百胜中国旗下餐厅的品牌调性（肯德基 & 必胜客），贴近目标客户的爆款品。

◆ 主题方向：

1) KFC (2027) 40 周年庆典：饮料+烘焙类蛋挞

2) PH 一人食：饮料+主食

4. 基本要求

(1) 每组必须提供两套完整的产品（**肯德基、必胜客各一套产品**），产品设计原则上不限类型，要求不只是简单模仿，应具有一定的可推广性及爆款潜力。

(2) 产品设计鼓励以新原料、新口感等创新形式，在结构、材质、配方、工艺及技术特征等方面比传统产品有显著改进和提高，或具有独创性。

(3) 营养全面、品质优良、样式精美、口感风味等既能吸引消费者，又能给消费者带来健康益处的新式创意食品，且经过一定范围的消费者验证。

- (4) 符合国家规定的相关标准，安全可靠，市场上有消费需求，对企业来说具有提高经济效益的产品。
- (5) 符合消费者需求及市场趋势，产品经过一定范围的消费者验证。
- (6) 同一作品不可重复参与其它类似食品创意大赛，一经发现立即取消参赛资格。

三、参赛程序及相关要求

1. 提交《产品策划书》→组委会公布入围决赛小组→企业辅导→制作产品→决赛

- (1) 策划书提供信息包括：姓名、所属学校、联系方式（电话及电子邮件地址）、指导老师等信息。

策划书命名方式（肯德基、必胜客各一份）：肯德基/必胜客+作品名+学校+小组成员姓名（写一位即可）

- (2) 策划书主要内容包括：产品思路、想法（其中包括消费者调研、市场分析、成本分析、爆品潜质），所要设计食品的创意和营养成分的特点，并对其独特性以及营销策略、技术方面的可行性进行重点描述。

2. 初赛评分标准

评分项目	分值（满分 100）	备注
消费者调研及市场分析	0-20	按很好、较好、一般、较差、很差五档进行打分
创意构思新颖性	0-20	
工艺合理及可落地性	0-20	
产品的营养价值及合规性	0-15	
竞赛主题相关性	0-15	
策划书完整且逻辑清晰	0-10	

3. 初步筛选和企业指导

- (1) 上海市食品学会组织专家评审各团队递交的《产品策划书》，评选 30 份策划书进入决赛阶段。
- (2) 参加决赛的团队将获得企业的专项辅导，包括但不限于：商业分析，呈报技巧，行业分享以及工厂实地参访，以保障作品的顺利完成。主办方有权对具体课程内容进行调整。

4. 决赛

拟定将于 2026 年 12 月 19 日举办（线下），包括：产品展示、呈报及品鉴环节等，评选出优秀作品。

➤ 赛务提示：

- (1) 参赛的作品必须确保产品试制过程符合卫生要求，并对人体安全无害，所用包装材料必须确保产品在运输及储存过程中不会受到污染，到评审品尝时仍可安全食用。
- (2) 对于食用前需要特殊加工或准备的产品，参赛团队应当提供推荐食用方法，以便产品能以最佳方式展示与品尝（建议供评审品评时，可切分成小份，以免浪费）。

➤ **评分标准 (100 分制):**

评分项目	分值	备注
● 口味和完成度: 作品的感观、比例、结构等, 同时需考虑饮品和小食在规格、口味的协调性;	0-30	按很好、较好、一般、较差、很差五档进行打分
● 创意和原创性: 作品的原创性 (包括成品、配方、工艺、包装等), 是否具有独特的创意以及能否激起客户的食欲和购买欲;	0-25	
● 市场潜力和品牌关联: 通过年轻消费者调研数据分析并进行验证, 是否具备市场潜力和竞争优势, 最终成为爆款, 所用食材和配方是否成本适宜, 是否契合品牌定位及形象, 适宜在门店销售。	0-25	
● 工序和实用性: 需考虑工业化生产的实现可能, 工艺流程是否简单、通用和可复制, 加工过程不浪费食材, 提倡清洁标签;	0-20	

四、经费及奖项设置

本次活动将从产品的创意与原创性、结构完整性、可行性与实用性、商业化可能性与潜力等, 评选出一等奖 1 组 (奖金 15,000 元), 二等奖 3 组 (奖金 8,000 元/组), 三等奖 5 组 (奖金 5,000 元/组), 单项奖 6 组 (奖金 1,000 元/组), 组织奖 5 组 (奖金 2,000 元/组)。

备注: 如所提交方案未达到竞赛相关要求及规则, 主办方有权对入围的创新方案个数以及奖励数量进行调整。获得奖励的所有团队授予相应等级证书。

额外福利 (实习 & 游学):

✧ **实习:** 入围决赛小组成员将有机会获得百胜中国供应链部门的实习机会。

✧ **游学:** 前 9 名小组将参加百胜中国组织的游学。(地点待定)

五、时间安排

- 校园宣讲: 2026 年 9 月 30 日前
- 产品策划书及相关展示资料递交截止日期: 2026 年 10 月 15 日
- 初赛评审结果公布: 2026 年 10 月 31 日前
- 决赛: 2026 年 12 月 19 日 (决赛事宜另行通知)

六、活动联络

联系人: 施俏韵, 焦 阳 **联系电话:** 021-54891268

大赛指定邮箱: foodawards@ssfs.org.cn

策划书下载地址: 上海市食品学会官网 (<http://www.ssfs.org.cn>) -创新大赛-大赛通知

