

2025 中国好房子 好厨电好生活 7大趋势

KITCHEN TRENDS

Defining the Future of Homes



Che222.com
中国家电网



中国建筑科学研究院有限公司
China Academy of Building Research



Che222.com
中国家电网



中国建筑科学研究院有限公司
China Academy of Building Research

2025年8月

引言

2025 中国好房子好厨电好生活7大趋势

2025年，中国住房政策进入历史性拐点。“好房子”首次被写入国家发展战略，中央明确指出：住房不仅是“有地方住”，更是“住得好、住得久、住得健康”的基本民生保障。政策以“四好标准”为核心——安全、舒适、绿色、智慧，建立新一代人居评价体系。

在这一体系中，“厨房”被提升为政策理念与技术路径结合的关键功能单元。作为住宅中最复杂、最动态的空间，厨房不仅承载水、电、燃气的高频交互，更连接着家庭情感、饮食文化与健康保障。它既是居住安全的第一道防线，也是家庭共享的情感中枢，更是智慧科技与绿色转型落地的实验场。

可以说，厨房既是“好房子”标准中四大核心维度的集成体现，更是“最小空间承载最大民生关怀”的试金石。

好房子标准	政策要求	好厨房的承接逻辑
安 全	适老化/儿童友好需求	建立全龄安全基线(生理安全+行为安全)
舒 适	居住习惯与幸福感提升	打造代际共享场景(空间+情感包容)。
绿 色	经济性与可持续兼顾	实践多维绿色低碳模式(高效节能)。
智 慧	功能与体验升级	构建分级智能体系(基础型→成长型)

从工程建造到使用体验，从文化适配到绿色循环，“好厨房”已不再只是厨电与橱柜的堆叠组合，而是一种**人本导向、技术支撑、政策驱动、文化融合的系统性空间解决方案**。

*本趋势基于住建部新国标《住宅项目规范》(GB55038-2025)及“好房子”政策要求，从空间设计、材料应用、科技集成、文化适配等多个维度展开



CONTENTS

趋势1	可变式成长空间 ——打造全周期住宅概念的厨房样本	04
-----	-----------------------------	----

趋势2	全龄友好安全系统化 ——从“无害”到“主动防护”	06
-----	-----------------------------	----

趋势3	多感官舒适系统化 ——从“耐受”到“悦居”厨房体验	08
-----	------------------------------	----

趋势4	厨房新社交场景 ——从“功能间”到“家庭情感交流场”	10
-----	-------------------------------	----

趋势5	多维绿色低碳厨房 ——从“被动节能”到“碳链闭环”	12
-----	------------------------------	----

趋势6	成长型智慧厨房场景 ——从“指令执行者”到“家庭健康营养指挥家”	14
-----	-------------------------------------	----

趋势7	厨房美学新生代 ——颜值即正义的设计表达	16
-----	-------------------------	----

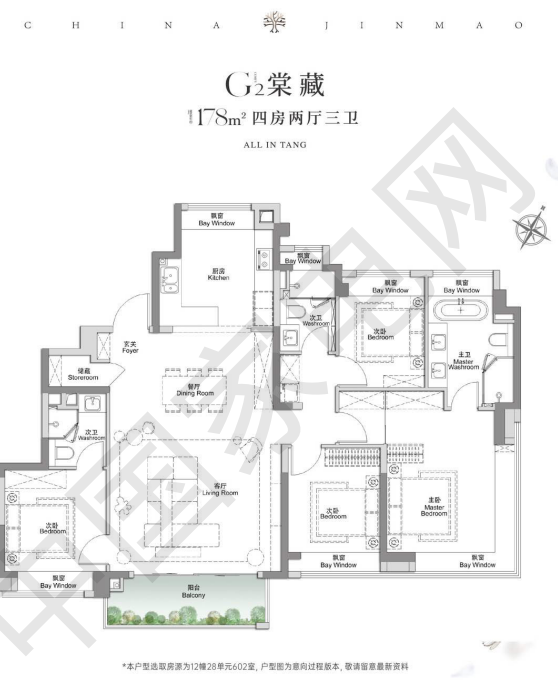
总 结	好厨房 是“好房子”政策最具体的民生落点	18
-----	-------------------------	----

简 介	国家电网 & 好住房云研究院	19
-----	----------------	----

趋势1

可变式成长空间 ——打造全周期住宅概念的厨房样本

在“好房子”政策的顶层设计中,强调住宅需满足“全生命周期”使用需求,这标志着住宅从一次性产品向动态成长系统的转变。厨房作为家庭生活的能量中枢,其空间组织也必须从刚性布局向柔性结构演化,以满足家庭结构变化、生活方式迭代及代际融合等需求。



01 空间融合与动线重构

LDKB一体化(Living-Dining-Kitchen-Balcony)设计已成为新时代厨房的空间主流,通过打通厨房、客厅、餐厅和阳台,实现烹饪、交流、陪伴三位一体的生活场景,提升家庭互动频次与情感浓度。同时,动线设计进入“精工时代”,以黄金三角动线为基础(洗涤→备餐→烹饪),在总长小于等于4.5米内完成高频操作环节,有效减少步行行动线长度30%以上,降低操作者疲劳度。

上海金茂棠前主力户型普遍采用LDKB一体化空间布局,将Living(客厅)、Dining Room(餐厅)、Kitchen(厨房)与Balcony(阳台)并联合整为一条完整家庭主轴。LDKB大横厅设计,既容纳亲子陪伴、家庭聚会、办公阅读等高频复合活动,也让家从“多个小空间”回归“一个共享中心”,成为真正意义上的关系锚点。



03 装配式工业体系引领空间工业化

新型厨房建造方式正从“手工装修”向“装配工业化”跃迁,通过整体橱柜预制、管线集成布置、模块化定制构件实现快速安装与标准化交付。具体包括结构集成(橱柜、水电、燃气、通风等设施预集成,避免后期开墙布线,提升施工效率和质量一致性)、功能模块化(抽屉轨道模块、插座轨道系统等支持后期即插即用)、生命周期友好(通过升降系统、可替换模块等形式实现可持续适配,满足家庭阶段性变化需求)等几个方面。



上海前滩公馆项目配备轨道插座于操作台区域,插座位置可按需灵活调整,彻底解决小家电“抢插座”的烦恼,提升使用灵活性。

02 可变结构与多模式场景

灵活隔断技术的运用如折叠门、滑移岛台,使厨房可在“开放共享”与“封闭专注”两种模式间无缝切换,满足中式爆炒的油烟控制需求与西式轻食的社交厨房需求。岛台模块具备旋转、升降、可收纳等多功能属性,适配不同烹饪模式、用餐形态和家庭成员参与程度。

现代住宅设计,如开放式厨房,其初衷是促进家庭成员的交流与互动。然而,实际使用中,油烟的扩散、操作台的凌乱、厨具收纳的困难,往往会成为新的家务矛盾触点,反而抑制了积极的互动行为。理想的设计应该是在促进互动的同时,预先化解这些潜在的冲突。

可变式成长厨房不仅是空间重构的技术革命,更是居住价值观的转变。它体现了厨房从“做饭的地方”向“家庭核心场景”的跃升,为“全周期住宅”赋予实际支撑与实现路径,是“好房子”标准在微观空间中的具体呈现。

趋势2

全龄友好安全系统化
——从“无害”到“主动防护”

在“好房子”政策“四好”体系中，“安全”被置于首位，尤其强调对老龄人口、儿童等脆弱群体的空间友好性。厨房作为住宅中水、电、燃气交汇最密集、温度变化最剧烈、操作强度最高的区域，其安全体系需突破传统的“隐患控制”，迈向“主动预防+即时响应+全龄呵护”的系统防护模式。

11 厨房主动干预的4个重要部分为：材料安全、空气安全、水安全、活动空间安全。

材料安全

从无毒环保到功能性健康。传统“环保厨房”停留在板材等级控制，而在“好厨房”体系下，材料被赋予健康主动性，围绕“抑菌、无害、防霉、易洁”四大维度实现性能跃迁。无醛基材比如橱柜主材采用国际安全等级最高的ENF级环保板（甲醛释放 $\leq 0.025\text{mg}/\text{m}^3$ ）；抗菌表面比如台面使用纳米氧化铜石英石（抗病毒灭活率99%）；易洁涂层比如灶台面板用疏油纳米涂层；防霉封边比如采用MS防霉密封胶封边等。

空气安全

从被动处理到主动防护。厨房空间高频烹饪区域的油烟与PM2.5浓度常年超标，易引发心血管疾病、肺部疾病等。好厨房通过“实时监测+烟灶联动+智能压控”三位一体的空气系统实现室内空气主动净化：烟灶联动（通过PM2.5浓度传感器，自动识别污染等级，调节烟机风量，确保浓度 $\leq 35\mu\text{g}/\text{m}^3$ ），高静压排烟系统（ $\geq 1000\text{Pa}$ 风压电机，中式爆炒也能快速排烟），智慧新风补气（高密度厨房区域配独立新风补气口空气更新鲜）。

水安全

从更安全到更健康。将水质安全从“饮水末端”前移至“厨房源头”，是“好厨房”对家庭健康系统化管理的核心延伸，也是从“做饭安全”迈向“吃进去也安全”的关键转变。比如可以安装双重过滤系统（“中央净水+末端净滤”两级配置，中央净水过滤铁锈、泥沙，末端净滤去除余氯、异味与重金属）、直饮级末端处理器（RO反渗透净水器，过滤精度高还能拦截病毒、细菌及重金属，婴幼儿友好）、分龄用水系统设计（冷热分控龙头、婴儿冲奶专用净水出口、老人泡茶专用恒温龙头，实现全龄分层精准供水）等让饮水更健康安全。

活动空间安全

行为层防护是好厨房安全进化的“最后一公里”，涵盖从跌滑、误触、灼伤、割伤等多场景系统响应。比如为了让地面防滑，选择摩擦系数 ≥ 0.6 的地砖；再比如为了免受伤，选择无锐角设计的橱柜；还有为了更安全，加入燃气泄漏即时感应报警、快速切断气源、自动阀门关闭设计，以及灶具防误触、台面SOS按钮、防烫与刀具锁设计等。

上海中海云邸九章项目中的“智能燃气监测装置”提供了一个极佳的范例。它不仅能监测泄漏，关键在于其后续的“联动机制”：系统在检测到燃气超标后，会自动联动开启窗户进行通风，并同时触发报警，将信息推送给业主。

12 有针对性的全龄友好体系：
面向儿童、老人和多代家庭的普惠安全策略

现代厨房使用者已不再单一，多代同堂成为常态。儿童安全参与、老年人顺畅使用、中青年高效操作需在同一空间下实现无障碍融合。为此，“全龄厨房安全系统”通过高度集成的人体工学设计与分龄友好策略构建统一方案：比如为儿童友好设计的0.6m高防碎参与台面与吸附式磁性烹饪说明板，再如为适老无障碍体系设计的可升降的橱柜岛台（70~90cm）、台面至地面距离适配轮椅进出、显示屏字体自动切换大字模式与语音菜谱，还有为了交互无负担设计的厨电产品高频触控区域“一键物理+语音冗余”，以及为了安全设计的灶具火力/水温有上限锁定防止误操作等。



从“最危险”变成“最安心”的家庭场所，厨房曾是住宅中伤害发生率最高的场所之一，而在“好房子”安全政策引导下，正在经历一场从基础安全到系统呵护的跃迁。全龄安全厨房不是堆砌设备，而是构建一个材料安全+空气清洁+行为防护+智能响应多维合一的安全生态系统。厨房的“主动安全化”，正是“好房子”理念最深刻、最日常的落地写照。

趋势3

多感官舒适系统化 ——从“耐受”到“悦居”厨房体验

像厨房这种因烹饪产生高温、油烟、异味、潮湿、噪音等问题的“高负荷”空间，实现舒适也充满挑战。从前人们对这些是“能用+忍耐”，如今的目标则是“好用+愉悦”。通过空气流动、温度调节、光环境设计、噪音控制、气味管理等系统性设计，打造可感知、可调节、可持续的舒适性餐厨空间。

12 空气：从“排”油烟到“调”空气

这个区域的空气管理从“单向排放”迈向“智能循环”，吸排烟只是保障室内空气质量的一部分，还有微气候的稳定。例如烟灶联动+新风补气系统，在油烟浓度超过阈值自动启动强排，联动新风送入厨房，保障空气平衡；再如PM2.5/TVOC传感器能实时监测厨房空气质量数据，接入家庭空气中控平台，必要时联动全屋空气清洁系统；还有内循环油烟机，当油烟无法外排时通过“过滤+三重净化装置（滤网+活性炭+静电场）”处理，实现气体95%以上吸净率；以及气味分离技术等，这些都大大改善了厨房的空气质量。

12 温度：厨房专属空调，台面散热设计，让做饭不闷热难熬

厨房烹饪常产生瞬时高温，夏季尤其难受，“厨房空调”与“台面散热”是不错的解决方案。好的厨房空调系统，不仅能高温防护，炒菜时甚至可以送风定向避火，还有除湿与灶具联动自动启动设计，很人性化。好的台面散热设计能通过在工作区附近设置微风口+热感应排气装置直接降低灶前热感。

13 噪音：听觉安静，是厨房真正的“隐性舒适”

厨房噪音的主要来源包括烟机、电器运行、锅具碰撞、水流冲击等。“好厨房”在设计中通过降噪材料+设备静音+结构隔声，实现全流程听觉减压：油烟机/洗碗机/烤箱等低噪音（≤45dB）运行并局部配吸音罩，抽屉/柜门开门静音关门无震，吊顶/墙面采用微孔吸音板/耐高温涂层减少声音，水槽通过双层复合设计与底部橡胶包裹抑制清洗时水声回响。

14 照明：厨房光环境，决定工作效率与情绪体验

厨房照明的舒适性在于“功能照明+氛围照明+节律照明”三位一体。多级照明系统是必要的：顶灯保障基础照度，吊柜底部无影灯带能精准照亮切配台对备菜友好，吧台、岛台区设置暖光氛围灯，让就餐更有仪式感。另外，色温可调（比如炒菜时冷光方便提神，夜间清洁时暖光更降低疲劳度）与自然光引入也有助于提升烹饪体验。



在“好房子”的四大核心维度中，“舒适”不仅是审美、空间尺度的命题，更是一种身体感知的实时反馈。厨房作为日常使用频率最高、环境压力最集中、操作持续时长最长的空间，其舒适性决定了生活质量的“底线稳定度”。“好厨房”不再只关注功能实现，而是以空气清新、温度宜人、灯光柔和、安静低噪为基本标尺，真正进入“感知设计”与“微环境管理”的时代。

趋势4

厨房新社交场景
——从“功能间”到“家庭情感交流场”11 从“做饭”到“陪伴”多元人群适配：
功能场景的分层兼容、周到设计满足不同年龄需求

在传统住宅格局中，厨房被定位为“高功能负荷空间”，主要承担饮食供给职能，长年处于隔离状态。其实，如今的餐厨不仅可以是家庭成员的“物理交集空间”，更可以是“心声交流场”。它不再单是解决“肚子饿”的地方，更是回答“和谁一起做、怎么做、如何吃、聊什么”等的载体。伴随“好房子”政策提出的“舒适性”升级目标，厨房正在从封闭式生产空间转变为需求共融、情感共建的家庭精神中心。

“家庭共享厨房”的核心在于“包容多元、互不干扰”，通过空间、高度、材料、智能等多维技术手段，让老年人、儿童、成年人都能自然参与厨房使用。

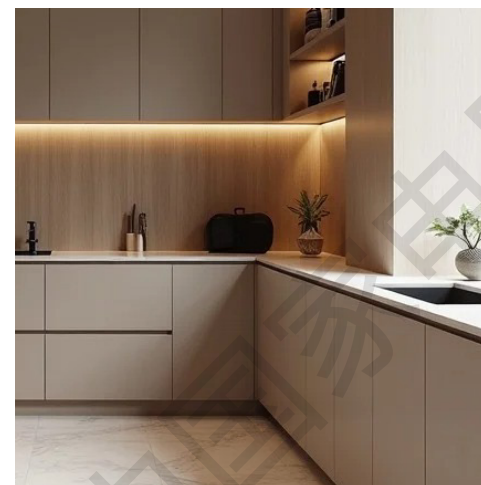
例如通过可调节操作台适配不同身高与身体状态（台面高度可调范围70cm-90cm，坐轮椅老人需要70cm、儿童操作凳需要75cm、成年人站立需要85-90cm）；再如儿童友好新型厨房设置0.6米宽儿童专属操作台（防碎材料、圆角包边、防烫板材）、磁吸式图文菜谱板等，让儿童也能体验烹饪的乐趣；以及“适老型”新型厨房核心保证“无门槛”（方便轮椅进出、烟灶冰箱烤箱语音声控、设置辅助拉手、急停按钮、自动水阀、感应开关）等设计，方便老人在厨房的各种操作等。



12 从“身”到“心”传承家的味道 享受家的温情

“好厨房”不是单纯的功能升级，更是家里美食文化、美食温情的现代化载体，这些都需要通过好的设计、橱柜、电器等来实现。

比如不同地域的家庭可以搭配不同的厨房电器来满足家族美食习惯：喜欢爆炒的川湘家庭重点考虑大火与油烟（搭配≥1000Pa静压烟机+高温耐炸灶台），喜欢面食的北方家庭重点考虑包饺子与和面要求（设计多功能案台区+中置醒发抽屉），喜欢面包点心的年轻家庭重点考虑烘焙要求（更多的操作台空间+嵌入式恒温发酵箱、蒸烤箱+装备收纳空间）；再比如在空间内安排智能屏幕作为存储味道的“数字祖母”，通过建立家庭私房菜数据库，方便记录、查找、照“谱”烹饪，留下“姥姥的味道”、“妈妈的味道”等拿手菜，传承家的味道；以及在餐厨空间内设计放置适合喝咖啡、喝茶、读书、下棋等舒适交流的空间与座位，与让家庭成员在美食中感受美味与更多温情。



厨房，成为“家庭情感交流场”的新形态。厨房最终指向的不只是“谁能用、怎么用”的技术问题，而是“厨房在家庭中代表什么”的价值议题。在“好房子”政策体系中，它体现了空间的人性温度、情感张力与文化弹性，是从功能房间到家庭核心记忆场的根本跃迁。厨房的社会角色，正在从“劳动场”向“情感场”转型。这种转型，不仅重构了产品与设计逻辑，更为房地产、厨电、装修等行业提供了新的价值场景。

趋势5

多维绿色低碳厨房 ——从“被动节能”到“碳链闭环”

绿色维度升级:厨房成为“双碳目标”的家庭前线

在“好房子”国家战略中,“绿色”被定义为新住宅的基本价值之一,不再是可选项。厨房,作为能源消耗与资源使用最密集的家庭空间之一,其绿色性能已经成为评价住宅可持续性的关键指标。“好厨房”的绿色升级,不仅在于传统节能、节水、低污染的“被动式”控制,更在于构建全过程、全场景、全材料的主动碳管理体系,实现从单点低碳技术堆叠向碳链闭环运营系统的跃升。



多维绿色系统构建路径

绿色厨房不再只关注一两个单点指标,而是全面覆盖从“节能、用水、材料、排放”四大系统的综合闭环设计。节能包括从电器控能到结构采光,比如更省电的冰箱、更省气的燃气灶、感应开关的烟机、能定制预约烘焙更有效率的空气炸锅等,再比如餐厨空间、烹饪电器内的照明开关闭合的感应或者自动开关设计等;节水包括从“控水”到“智能节水”,比如起泡节水龙头、洗碗机、废水比更好的厨下净水设备,以及智能用水分析仪(可实时检测水温、水压、水质,提醒用户节约行为或管道异常)的应用等;材料碳足迹控制包括从“低排”到“固碳”,比如E1级再生木材、秸秆固碳台面、绿色标识产品的使用;末端排放管理包括从“无害排出”到“循环再用”,比如厨余粉碎机+堆肥养花草联动等。



政策驱动与企业响应:从倡导到产业重构

“绿色厨房”已进入政策实操阶段。住建部最新国标中诸多规范标准,推动建筑设计前置化考虑能源回收、排放控制与绿色材料选用。与此同时,企业端也呈现出“三大趋势”,包括厨电厂商绿电转型(推出节能等级标识+碳标签)、材料端供应链重塑(绿色板材、固碳台面量产)、装修平台系统集成(绿色厨房成为装修套餐)等。



厨房绿色化,是“双碳社会”最日常的入口。相比空调、地暖等高能耗环节,厨房的绿色升级往往被忽视。然而,正是这一“小场景”蕴藏着“全民参与、微碳积累、循环经济”的巨大潜力。“绿色厨房”不是奢侈的加分项,而是“好房子”面向未来的基本门槛。其成功落地,将把“双碳目标”从国家愿景,带入每一顿饭、每一滴水、每一件厨具的日常行动中。

趋势6

成长型智慧厨房场景
——从“指令执行者”到“家庭健康营养指挥家”12 厨房智能化：
智慧家庭的重要组成部分

在智慧家庭体系中，厨电智能化是高频、实用、强体验感的关键环节。不同于传统“单纯的烹饪空间”，新一代智慧厨房以“以人为本”为核心理念，通过智能技术简化烹饪流程、保障操作安全、协助健康管理，并在视觉与功能上提供个性化定制体验，让厨房真正升级为高效、安全、个性化的生活空间。这种升级不仅提升了烹饪效率，更释放了家庭成员的时间与精力，推动居住体验从“在厨房工作”走向“让厨房服务人”。

12 多设备互联：
构建无缝衔接的智慧烹饪链路

智慧厨房不再是孤立的电器集合，而是通过物联网技术实现多设备联通与场景化自动控制：烹饪前，冰箱自动检测食材保质期并推送菜单建议；灶具启动时，油烟机自动同步运行并调节吸力；烤箱、蒸箱根据食材重量与烹饪模式自动预热与调温；与全屋智能系统联动，可在烹饪完成后自动调节灯光色温、启动餐区空气净化，提升用餐舒适度。

13 智能烹饪助手：
从执行工具到健康营养美味指挥家

智能烹饪设备正从“指令执行员”进化为“健康营养美味指挥家”。比如今年开始大品牌推出的AI智能烹饪大模型，通过APP、智能镜、智能体重秤等终端感受用户状态并定制饮食计划推荐菜谱，再与厨房设备联动，启动合适的烹饪指令（根据食材类型、口味偏好和健康需求，自动调整烹饪时间、温度与火力曲线），再通过温湿度传感器、摄像头、AI识别对烹饪过程进行实时监控与精准控制。

14 智慧清洁体系：
让洁净维护化繁为简

烹饪结束后的清洁环节，过去往往是家庭厨房体验中的“短板”。智慧厨房通过一系列智能化清洁技术让这一过程自动化、低干预、可持续。比如智能感应洗碗机能根据餐具材质、油污程度自动匹配水温、水压与清洗模式，并在洗涤结束后自动烘干、抑菌存放；再如像蒸烤一体机、空气炸锅、油烟机等的一键自清洁设计能通过高温蒸汽、催化分解或离子技术，自动去除内部残渣与油污；另外垃圾处理也在优化中，高端水槽与智能垃圾处理器协作能对餐余垃圾有效处理，这些都在提高清洁效果的同时大大节省了人力。

逻辑应该是：厨房不是个体电器的集合，而是“生活大脑”。未来厨房不再是“冷冰冰的机器堆砌”，而是可以“思考、判断、学习、进化”的生活伙伴。它能帮你吃的更好，兼顾健康、营养与美味，它不仅是算法，亦有爱的温度。智慧厨房的发展，正把“好房子”智慧化要求，落地于每一次做饭、每一个操作与每一分体贴中。

趋势7

厨房美学新生代

——颜值即正义的设计表达

过去的厨房设计主要以功能性为核心考量,而对于新生代消费者而言,“好厨房”的标准早已超越了“能做饭”。在年轻群体眼中,厨房是一个高频出镜的生活场景,它不仅“好用”更要“赏心悦目”,在满足日常、朋友聚会、甚至是出现在社交媒体的短视频、朋友圈里的时候也要足够精彩。“颜值即正义”已成为年轻用户选购厨房产品和定制方案的重要心理驱动力。厨房的色彩搭配、材质质感、线条流畅度、空间和谐度、光影变化,都直接影响其对居住幸福感的体验。

11 餐厨一体化:智能与美学融合

嵌入一体化:冰箱、洗碗机、烤箱等与橱柜齐平,保持柜面平整无缝,隐藏式设计减少视觉干扰,体现大简之美。例如,北京中海丽金府中的“隐藏式升降抽油烟机”是一个精妙的细节。在不烹饪时,它可以完全收纳进台面,保持了空间的整洁和视觉的开阔;在需要时,它又能升起提供强大的吸力。**外观家族化:**同一品牌不同产品外观采用统一配色与工艺,保证厨房整体美感和设计一致性。**屏显与交互美学:**触控面板采用黑晶玻璃与圆角设计,UI界面简洁,动画流畅,让操作过程具备仪式感。



12 空间融合: 不同色彩与材质带来厨房视觉的情绪编码

流行色趋势:从经典白与木色,到莫兰迪色系、奶油系、中国风等,塑造不失个性的视觉氛围。**材质混搭:**岩板台面配合哑光橱柜门板,不锈钢拉丝电器与原木饰面搭配,形成冷暖质感平衡。**细节纹理:**磨砂玻璃电器门、微米级拉丝金属面板、防指纹哑光涂层,不仅美观,也提升触感体验。**光影与氛围:**从照明到情绪调节,营造厨房整体空间氛围:烹饪时冷光提升专注度,就餐或聚会时暖光营造亲密感。



13 社交化美学: 让厨房成为生活的展示台

岛台社交中心:岛台与餐桌一体化设计,让烹饪区与社交区无缝衔接;配合外观统一的嵌入式洗碗机、酒柜,让视线保持流畅,既是一人食的大厨空间,也是好友聚会的派对之所。**可拍照可社交的背景:**在灶具或水槽后方采用特色瓷砖、艺术涂料或一整面嵌入式电器墙,成为拍摄短视频的天然背景。**开放展示与收纳平衡:**咖啡机、空气炸锅等小家电选用同色系或金属质感外观,摆放在开放置物架上既实用又美观。



在“好房子”体系中,厨房已从单一的功能场所升级为情绪价值与美学体验的承载空间。对于年轻一代来说,厨房的颜值不仅关乎视觉愉悦,更代表着一种生活态度——精致、分享、讲究细节。高颜值的厨房,通过统一的色彩语言、细腻的材质质感、优雅的光影设计以及美观的厨电外观,实现了功能与美感的平衡。这样的厨房,不仅提升了居住幸福感,还强化了社交与家庭互动的场景表达。

中国家电网 “人·家”课题研究组

中国家电网,是中国家用电器协会的指导下的权威家电资讯内容服务商,是家电行业发展的观察者、记录者与家电消费升级的推动者。“权威、可信、生动、有趣”,以此为信条,中国家电网在为业界提供全方位行业资讯、推动行业健康有序发展的同时;不忘致力于消费者教育、发布趋势引领潮流、让人们居家品质不断升级。

中国家电网 “人·家”课题研究组,是依托中国家电网优秀的采编团队,精组资历深厚的调研分析队伍成立的专门研究“人”与“家”关系的专门课题组。2022以来,该课题组已经发布了几十份趋势报告与消费指南,如《2022中国适老化电视调研报告》、《2023中国家庭洗衣空间变革趋势》、《2023中国卫浴空间智能美学趋势》、《2024中国冰箱产品以旧换新消费指南》、《美好家居 舒适十条 2024中国理想人居健康舒适生活空间趋势》、《2024中国高端家电市场趋势报告》、《2025中国家庭全屋用水十大消费趋势》等。



中国家电网官方微信号

好厨房 是“好房子”政策最具体的民生落点

“好房子”,是2025年中国住房发展战略转型的核心命题。从“有没有”到“好不好”,从“空间指标”到“生活质量”,中央政策正以“安全、舒适、绿色、智慧”四大维度重构新一代人居标准体系。

在这场居住体系重构中,厨房并不是边缘环节,而是最能集中体现政策意图的**微观生态样本**。作为住宅中最复杂、最动态、最高交互密度的功能空间,厨房天然承担着“系统指标转化为用户体验”的落地功能。它是**全龄安全的第一现场**,也是**舒适生活的体验中枢**,它是**绿色转型的能效入口**,更是**智慧生活的起点实验场**。更重要的是,厨房还承载着代际记忆、家庭情感与地域文化的延续,成为连接过去、当下与未来的空间桥梁。

本文提出的七大趋势——从“空间可变”到“安全主动”,从“感官舒适”、“绿色碳链”到“情感空间”,再从“智慧中枢”到“美学载体”——描绘了一幅“以人为本”的美好家居美好厨房的解决方案蓝图。

好厨房,不只是“好房子”的一个房间,而是“好房子”系统品质的最小单元、生活逻辑的核心中枢、未来居住模式的方向标。当厨房从“灶台+橱柜”升级为“健康系统+情感空间+绿色引擎+智能中控”,我们就能真正从一个个平方米的改进中,走向以人为中心的人居现代化。





简介

好住房云研究院

在上海市住建委和房管局的指导下,上海市房地产行业协会成立好住房云研究院(下称“研究院”),并于2024年5月揭牌正式成立。好住房云研究院旨在响应住房和城乡建设部关于打造好房子的部署,推动好住房、好社区与好小区的实施,促进上海及长三角地区房地产行业的创新和实践,推动行业绿色、低碳、智能化发展。

研究院设立的初衷和目标是从房地产市场端出发,理解和链接购房者、开发者和产业链供应者,加强市场和行业间的沟通与协作,为全社会提供一个彼此交流合作的平台。共同探索“好住房”理念,推动技术创新和提高住宅品质,鼓励先进项目落地,贯彻好标准、好设计、好材料、好建造、好服务,实现住宅安全、舒适、绿色和智慧。云研究院定期组织以论坛、会议、座谈、调研、考察游学等形式活动,为地产企业和购房主体研究推广“好房子”概念。

研究院采用联席会议工作制度,共同研究工作计划和重大事务。由联席会议轮值院长单位和市房协秘书处共同承担日常工作。首任联席会议轮值院长由中国建筑科学研究院中建研科技绿色低碳发展研究院担任。



好住房云研究院官方微信号