Delice ilçesinde faaliyetine son verilmiş kemik fabrikasını yeniden faaliyete geçiren Hüsnü Doğan, fabrikasının insan ve çevreye zarar vermemesi için 1 milyarı lirayı geçkin çevre tesisi kurdu.  
  
  
Geçmiş yıllarda kemik kokusu nedeniyle büyük sıkıntı yaşayan Delice halkı, yeni tesisi görmek için fabrikayı görmeye geliyor. Hüsnü Doğan ilçede insanı ve doğayı seven bir işletmeci olarak tanınıyor. Doğan, fabrikanın içinin ve çevresinin yeşillenmesi için büyük bir çaba sarf ediyor. Doğan, özel getirdiği çimleri ve fidanları fabrikanın güzelleşmesi için çalışıyor. Çevre dostu Doğan, insana ve çevreye önem verirken, hiçbir masraftan çekinmiyor. Şirketinin PİYEM markası ile 2009 yılında üretime başladığını açıklayan Hüsnü Doğan, şirketin kuruluşunu ve yeninden üretim sürecini şu şekilde anlattı.    
“1980 yılında balık unu üretmek amacıyla kurulmuş olan tesis 1990 yılında kemik unu üretimine başlamıştır. BÜSAN adıyla sektörde öncü duruma gelen fabrika 2006 yılı sonuna kadar aralıksız üretimine devam etmiştir. 2009 yılında fabrikayı yeniden üretime ve ülke ekonomisine kazandırmak için devraldık. Fabrikada aylarca süren revizyon yenileme ve düzenleme çalışmaları sonunda 2009 Aralık ayında üretime başladık. Tesisimizde kanatlı sektöre hitap eden et kemik unu ve kozmetik ve temizlik sanayi sektörüne kemik yağı üretmekteyiz.”    
Yıllardır fabrika atıkları fabrika bahçesine gömülmek suretiyle imha edildiğini açıklayan Doğan, “Özellikle yaz aylarında içinde ve çevresinde ağır çok ağır kokular oluşuyordu. Fabrikayı devraldıktan sonra ilk iş olarak atıkları toprak atından çıkartıp imha ettik. Daha sonra üretim esnasında çıkan ve Delice halkını yıllardır rahatsız eden kokuyu önlemek için koku giderici sistemler kurduk ve yıllardır devam eden koku ve çevre sorununu kısa sürede bitirdik. Tesisin tekrar üretime geçmesi çevrecileri çok memnun etmişti. Hem tabiatın kirlenmesini önleyen hem ülkemizin ekonomisine katkı sağlayan, hem de istihdam sağlayan tesis kurduk. Aynı zamanda Avrupa standartlarına uygunluk belgesi almayı hak kazandık”    
Et kemik unu kasaplardan ve et entegre tesislerinden toplanan kemiklerden üretilmektedir diyen Doğan, “Gelen kemikler yabancı maddelerden ayrıştırılıp önce kırılarak pişirme kazanlarında 270 derecede pişirildikten sonra preslenip yağı alınmaktadır. 270 derecede pişirilmesindeki amaç kemik üzerindeki enfeksiyonların ve tifo gibi bulaşıcı hastalıkların yok edilmesidir. Preslenip yağı alınan kemiklerin değirmende öğütüldükten sonra yem haline gelmektedir. Ürünümüz yüksek protein kalsiyum ve fosfor içermektedir. Kanatlı sektöründe aranan en doğal ve faydalı üründür” dedi.